



# Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Présentiel - Synchron

 **Public Visé**

Exploitants, salariés d'entreprises de restauration commerciale, au sens de l'arrêté du 12/02/2024

 **Pré Requis**

Aucun

## Objectifs professionnels

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'Hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

## Objectifs opérationnels

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'Hygiène
- Mettre en œuvre les principes d'Hygiène

## Contenu de formation

### UNE OBLIGATION REGLEMENTAIRE

- Le « paquet Hygiène »
- Son fonctionnement
- Les contrôles officiels

### LA MAITRISE DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

- Enjeux
- Les attendus du consommateur
- Responsabilités
- Notion de Dangers et de Risques
- Notion de TIAC

### LES DANGERS

- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Notion de microbiologie alimentaire
- Facteurs de développement
- Vecteurs de contamination

### LES AUTRES DANGERS

- Physiques, Chimiques, Biologiques (parasitose), allergènes

### LES ELEMENTS A METTRE EN OEUVRE

- Analyse des risques
- Mesures de maîtrise
- Traçabilité
- Le plan de Maîtrise sanitaire

### LES GRANDS PRINCIPES DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE

- Marche en avant, séparation des secteurs, ...
- Hygiène du personnel
- La gestion des températures (chaîne du froid)
- La gestion des temps de travaux
- Le plan Nettoyage & Désinfection

### PRESENTATION DE LA DEMARCHE BPH

- Définitions
- Règlementation
- Objectifs et contraintes
- Parallèle avec la Méthode HACCP

Version : METAGRO410-20260416

ASFO ADOUR - Agence Saint Paul les Dax - 352 Rue Denis Papin - Village d'entreprises - 40990 Saint Paul les Dax

Tél. : 05.58.91.19.00 - Site internet : www.asfo-adour.org - E-mail : asfo.dax@asfo-adour.org - N° Siret : 782 099 675 000 38 - N° TVA Intra. : FR84782099675 - Code NAF : 8559A

- Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 7240000340 auprès du Préfet de la Région Nouvelle Aquitaine -  
- Certification QUALIOPI N° 2401\_CN\_04160 – V.1 -



# Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

## PRINCIPES DES B.P.H.

Etude du / des Process spécifique des opérateurs présents

Analyse des risques

Eléments de maîtrise

Surveillance, Autocontrôles

Aspect documentaire

## APPLICATIONS PRATIQUES

Mises en situation en atelier de production adaptées aux activités et rôles des stagiaires

Travail sur les pratiques, évaluation et corrections éventuelles à partir de situations concrètes

## Méthodes et outils pédagogiques

Formation en Présentiel

Modalités pédagogiques, moyens, outils utilisés pour favoriser l'engagement des bénéficiaires : alternance d'apports théoriques, d'échanges et de mises en situation pratique, études de cas

## Modalités d'évaluation

Questionnaire individuel de satisfaction et d'auto-positionnement sur l'atteinte des objectifs en fin de formation

Moyens mobilisés pour mesurer les acquis du bénéficiaire en cours et/ou en fin de la formation :

Mises en situation, tests de vérification des acquis

## Qualification Intervenant-e-s

Formateur spécialiste de l'Hygiène Alimentaire

## Sanction formation

Attestation de formation spécifique (décret du 12/02/2024)

## Dates et lieux

Dates :

12 et 19 Juin 2026 / 10 et 17 Juillet 2026 / 11 et 18 Septembre 2026 / 21 et 28 Octobre 2026



### Durée

**14.00** Heures **2** Jours De 1 à 13 Personnes

### Effectif



### Tarifs

Intra : nous consulter  
Inter (Par personne) : **400.00 € HT**

## Modalités d'entrée en formation

Contactez votre Centre ASFO Adour pour valider votre inscription après analyse de votre besoin et, le cas échéant, vérification des prérequis et du positionnement (niveau débutant, expérimenté, recyclage...).

Délais d'accès à la formation : Les inscriptions sont possibles jusqu'à 48 heures ouvrées avant le début de la formation. Dans le cas d'une formation financée par le CPF, ce délai est porté à 11 jours ouvrés.

## Modalités d'accès aux personnes en situation de handicap

L'ASFO Adour peut proposer des aménagements (techniques, organisationnels et/ou pédagogiques) pour répondre aux besoins particuliers de personnes en situation de handicap.

Un référent Handicap est à votre disposition.

Le registre d'accessibilité aux Personnes en Situation de Handicap est téléchargeable sur notre site Internet grâce au lien

Version : METAGRO410-20260416

ASFO ADOUR - Agence Saint Paul les Dax - 352 Rue Denis Papin - Village d'entreprises - 40990 Saint Paul les Dax

Tél. : 05.58.91.19.00 - Site internet : [www.asfo-adour.org](http://www.asfo-adour.org) - E-mail : [asfo.dax@asfo-adour.org](mailto:asfo.dax@asfo-adour.org) - N° Siret : 782 099 675 000 38 - N° TVA Intra. : FR84782099675 - Code NAF : 8559A

- Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 72400000340 auprès du Préfet de la Région Nouvelle Aquitaine -  
- Certification QUALIOPI N° 2401\_CN\_04160 - V.1 -



## Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

suisant : <https://www.asfo-adour.org/nos-documents>

### Informations complémentaires

**Chiffres clés Qualité:** Nombre de stagiaires et moyenne de satisfaction sur <https://www.asfo-adour.org/certifications-et-qualite>

**Formation certifiante :** Taux d'obtention de la certification : sur <https://www.asfo-adour.org/certifications-et-qualite>

**Equivalences, passerelles, suite de parcours et débouchés :** [www.certificationprofessionnelle.fr](http://www.certificationprofessionnelle.fr) / Recherche libre par certification

**Possibilités de financement :** Informations générales et contacts dédiés selon votre statut en contactant votre Centre ASFO Adour et sur <https://www.asfo-adour.org/information-formation>

**Règlement intérieur** téléchargeable sur <https://www.asfo-adour.org/nos-documents> . L'entrée en formation vaut acceptation de celui-ci par le stagiaire.

**Coordonnées et plan d'accès des Centres ASFO Adour** disponibles sur <https://www.asfo-adour.org/nous-contacter>

**Déclaration d'Activité ASFO Adour** enregistrée sous le numéro **72 40 00003 40**. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



Contactez-nous !

Pascal MASSON  
Conseiller en Formation

Tél. : 0558911900  
Mail : [pascal.masson@asfo-adour.org](mailto:pascal.masson@asfo-adour.org)