

# Formation Maitriser la méthode hygiène et sécurité alimentaire secteur restauration

**Qualité / Santé / Sécurité / Environnement Hygiène et sécurité alimentaire**

Référence de la formation : **Q212**

Villes : **Strasbourg, Mulhouse, Colmar**

Cette formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale permet d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation.



DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION,  
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT



**En présentiel**

**Accessible**

Durée : **2 jours (14 heures)**

Tarif Inter : **490 € net**

[Tarif intra sur demande](#)

Mise à jour le 28 novembre 2025

Formation habilitée par la Direction Régionale de l' Alimentation, de l' Agriculture, et de la Forêt (DRAAF) Grand Est.

Tous les établissements de restauration doivent au moins compter une personne détentrice de l'attestation HACCP au sein de leur effectif.

L'hygiène est au cœur de cette formation. Vous serez sensibilisé à la législation et aux aspects élémentaires sur l'hygiène. Le Plan de Maitrise Sanitaire sera parcouru, vous serez en mesure de gérer la traçabilité et une crise sanitaire.

## Objectifs de la formation

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation
- Permettre la satisfaction du client, dans le respect de la réglementation en vigueur

## A qui s'adresse la formation ?

### Public

- Toute personne intervenant en restauration y compris collective

### Pré-requis

- Aucun

## Les points forts de la formation ?

- Formation agréée par la DRAF
- Exposé de la méthode HACCP

## Programme de la formation

### 1. Se sensibiliser aux enjeux de l'hygiène

- Acquérir les notions de microbiologie :
- Mode de vie et conditions de développement des micro-organismes
- Incidence de la température
- Les T.I.A.C. et leurs effets

### 2. Appréhender les aspects élémentaires sur l'hygiène :

- Connaitre les dangers Biologiques, Physiques, Chimiques et prise en compte des nouveaux dangers comme les allergènes
- Maîtriser les risques (5 M)
- Nettoyer et désinfecter
- Utiliser des produits et matériels adaptés
- Organiser, tracer, gérer et vérifier les nettoyages

### 3. Connaitre la législation

- Découvrir l'évolution des dispositions réglementaires
- Connaitre les arrêtés concernant les agréments
- Maitriser la réglementation CE 178/2002 et « le Paquet hygiène »
- Aborder l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Gérer les contrôles officiels (grille d'inspection) et les suites données
- Aborder les notions de responsabilités individuelles et collectives

## 5. Comprendre le PMS (Plan de maitrise sanitaire)

## 6. Gérer la traçabilité

## 7. Gérer une crise sanitaire

- Gérer les alertes
- Mettre en place le plan de retrait, plan de rappel
- Notifier aux autorités compétentes

## 8. Maîtriser les BPH ou bonnes pratiques d'hygiène

# Modalités de la formation

## Modalités pédagogiques

Apports théoriques consolidés par des échanges d'expérience  
Support de formation remis à chaque participant.

## Organisation

Formation présentielles

## Évaluation des connaissances

L'intervenant vérifie régulièrement au cours de la formation le degré d'atteinte des objectifs pédagogiques à travers des exercices d'application, des simulations ou des études de cas

## Validation de la formation

Attestation d'évaluation des acquis  
Attestation de suivi de formation

# Chiffres clés

**93 %**

de recommandation en 2024

**90.5 %**

de satisfaction en 2024

**7266**

nombre de stagiaires en 2024