

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

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.



**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

**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 16 avril 2026

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 :

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

3. Connaître la législation

- Découvrir l'évolution des dispositions réglementaires
- Connaître les arrêtés concernant les agréments
- Maîtriser 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 maîtrise 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 présentielle

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

92 %

de recommandation
en 2025

93 %

de satisfaction
en 2025

81 %

de réussite CCE
en 2025