

PROGRAMME DE FORMATION

HYGIÈNE ALIMENTAIRE — MÉTHODE HACCP Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (14 heures)

1. CODES DE LA FORMATION

Cette formation, couramment désignée « formation HACCP », porte le nom réglementaire de « Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » (article L. 233-4 du Code rural et de la pêche maritime).

Elle a fait l'objet, jusqu'en 2022, d'un enregistrement au Répertoire spécifique de France Compétences : fiche RS898 (échéance d'enregistrement au 31/12/2021), remplacée par la fiche RS5764 (échéance d'enregistrement au 31/12/2022). Ces deux fiches sont aujourd'hui closes (statut « Inactive »). La fiche RS898 précisait déjà l'absence d'épreuve d'évaluation pour cette formation (« Pas d'évaluation »), une caractéristique confirmée par le régime actuel. Depuis l'entrée en vigueur, le 1er mai 2024, de l'arrêté du 12 février 2024, cette formation relève d'un régime propre d'autorisation administrative délivré par les services régionaux du ministère de l'Agriculture (DRAAF/DRIAf), et non plus d'un enregistrement au Répertoire spécifique.

- NSF 221 – Agro-alimentaire, alimentation, cuisine (codification ex-RS5764, à titre indicatif)
- Formacode(s) 21547 – Bonnes pratiques hygiène agroalimentaire ; 42725 – Restauration rapide (codification ex-RS5764, à titre indicatif)
- Autorité de tutelle : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, DRAAF/DRIAf compétente pour le siège de l'organisme de formation
- Formation non éligible au CPF depuis le 1er janvier 2023

Point de vigilance réglementaire : en l'absence de code RS actif à ce jour, il convient de ne pas mentionner de code RS/RNCP sur les supports commerciaux relatifs à cette formation, et de faire état de l'autorisation administrative en cours de validité délivrée par la DRAAF/DRIAf.

2. OBJECTIF GENERAL

Permettre aux professionnels de la restauration commerciale d'acquérir les capacités et savoirs prévus par le référentiel national de formation en hygiène alimentaire (annexe I de l'arrêté du 12 février 2024), afin de satisfaire à l'obligation légale de disposer d'au moins une personne formée en hygiène alimentaire au sein de l'établissement, conformément à l'article L. 233-4 du Code rural et de la pêche maritime.

3. OBJECTIF PEDAGOGIQUE GENERAL

À l'issue de la formation, conformément au référentiel de capacités en vigueur, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : répartition des responsabilités des opérateurs, obligations de résultat (et quelques obligations de moyen), contenu du plan de maîtrise sanitaire, paquet hygiène, nécessité des autocontrôles et de leur organisation ;
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité, organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues, mettre en place les mesures de prévention nécessaires, identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

4. JUSTIFICATION DE L'ACTION

- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (« paquet hygiène ») ;
- Article L. 233-4 et articles D. 233-6, D. 233-12 et D. 233-13 du Code rural et de la pêche maritime ;

- Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale ;
- Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (en vigueur depuis le 1er mai 2024, abrogeant l'arrêté du 5 octobre 2011) ;
- Arrêté du 18 novembre 2024 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation.

5. PUBLIC VISE

Tout professionnel exerçant ou destiné à exercer dans un établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias et autres libres-services, restauration de type rapide) : restaurateurs, traiteurs, boulangers-pâtisseries, professionnels de la grande distribution ayant une activité de restauration, transporteurs et logisticiens de denrées alimentaires, personnels des industries agroalimentaires, et toute personne manipulant ou stockant des denrées alimentaires dans un cadre professionnel.

6. PREREQUIS

Sans objet. Aucun prérequis n'est exigé pour suivre cette formation.

Sont toutefois réputées satisfaire à l'obligation légale de formation, sans avoir à suivre la présente formation, les personnes titulaires d'un diplôme ou titre figurant sur la liste fixée par arrêté (liste initialement établie par l'arrêté du 25 novembre 2011, actualisée depuis par l'arrêté du 18 novembre 2024), ou justifiant d'une expérience professionnelle de trois ans en tant qu'exploitant ou gérant d'un établissement de restauration commerciale, acquise au cours des dix dernières années.

7. ANALYSE DES BESOINS DES BENEFICIAIRES

Avant l'entrée en formation, un échange avec le stagiaire et/ou son employeur permet de :

- identifier le secteur d'activité précis de l'établissement (restauration traditionnelle, restauration rapide, cafétéria...) afin d'adapter les exemples et le GBPH mobilisés en formation ;
- vérifier que le stagiaire ne bénéficie pas d'une dispense (diplôme listé par l'arrêté du 18 novembre 2024, ou expérience professionnelle de trois ans) ;
- identifier d'éventuels besoins d'adaptation (situation de handicap, maîtrise de la langue française...).

8. DUREE DE L'ACTION

- Durée réglementaire : 14 heures de face-à-face pédagogique (article 2.I de l'arrêté du 12 février 2024) ;
- Dont un minimum de 4 heures consacrées à des mises en situation avec manipulation de matériel, à raison de 2 heures minimum par tranche de 7 heures en présence des stagiaires (article 2.III de l'arrêté) ;
- Chaque séquence du déroulé pédagogique n'excède pas 2 heures, conformément au cahier des charges annexé à l'arrêté (annexe II, B.a).

9. NOMBRE DE PARTICIPANTS PAR GROUPE

Aucun effectif maximal n'est fixé par la réglementation. Strereet Formations limite ses sessions à 12 participants maximum, afin de garantir la qualité des mises en situation pratiques et la disponibilité du matériel de manipulation.

10. CONTENU DU PROGRAMME

Le contenu de la formation est conforme au référentiel de formation figurant en annexe I de l'arrêté du 12 février 2024. L'organisme de formation aborde l'intégralité des capacités et savoirs prévus par ce référentiel. Les séquences

surlignées ci-dessous correspondent aux périodes obligatoires de mise en situation avec manipulation de matériel (4 heures au total, conformément à l'article 2.III de l'arrêté).

N°	Savoir(s) / Capacité(s) visée(s)	Contenu	Durée
1	Identifier les objectifs et les étapes de la formation	- Accueil et tour de table - Présentation du centre, de l'équipe pédagogique et des moyens matériels - Présentation des capacités et savoirs attendus à l'issue de la formation	0 h 30
2	Aliments et risques pour le consommateur — les différents dangers et la microbiologie des aliments	- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...), physiques (corps étrangers...), allergènes et biologiques - Microbiologie des aliments : le monde microbien (bactéries, virus, levures, moisissures) et leurs toxines - Conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes ; répartition dans les aliments - Autres dangers biologiques : parasites	2 h 00
3	Dangers microbiologiques dans l'alimentation et mesures de maîtrise des dangers	- Principaux pathogènes d'origine alimentaire, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes/aliments - Mesures de maîtrise : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud - Séparation des activités dans l'espace ou dans le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel	1 h 00
4	Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale	- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément (Cerfa 13984 et 13982) - Principes de base du paquet hygiène ; traçabilité et gestion des non-conformités (article L. 201-7 du Code rural) - Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et procédures fondées sur l'HACCP - Arrêtés relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail (articles R. 412-12 à R. 412-14 du Code de la consommation)	1 h 30
5	Les contrôles officiels et les responsabilités de l'exploitant	- DDecPP, agence régionale de santé, organismes délégataires accrédités ; grilles de contrôle - Suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture - AlimConfiance : la mise en transparence des résultats des contrôles - Analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène ; risques de communication négative et de perte de clientèle	1 h 00
6	Le plan de maîtrise sanitaire — les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)	- Hygiène du personnel et des manipulations ; respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement - Durées de vie (DLC, DDM) et leur validation ; procédures de congélation/décongélation - Organisation, rangement, gestion des stocks ; plan de nettoyage-désinfection ; plan de lutte contre les nuisibles - Approvisionnement en eau, contrôles à réception et à expédition ; affichage des allergènes et de l'origine des viandes	1 h 30

N°	Savoir(s) / Capacité(s) visée(s)	Contenu	Durée
7	Les principes de l'HACCP, les mesures de surveillance et de vérification, le GBPH et la traçabilité	- Les principes de la méthode HACCP appliqués à la restauration commerciale - Mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements), classement des denrées prêtes à manger ou non - Le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité et ses mesures spécifiques - La traçabilité des denrées alimentaires	2 h 00
8	Mise en situation avec manipulation de matériel n°1 — autocontrôles et maîtrise des températures	- Exercice pratique de contrôle des températures (chaîne du froid et du chaud) avec matériel de mesure - Exercice pratique d'hygiène des manipulations et d'entretien du matériel (nettoyage, désinfection) - Mise en œuvre d'un autocontrôle et enregistrement des résultats	2 h 00
9	Mise en situation avec manipulation de matériel n°2 — étude de cas et plan HACCP	- Étude de cas à partir d'une situation réelle de l'établissement des stagiaires - Élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire / plan HACCP simplifié adapté au secteur d'activité - Identification d'une déviance et mise en œuvre d'une mesure corrective adaptée	2 h 00
10	Bilan et synthèse de la formation	- Rappel des capacités et savoirs abordés - Remise du livret de formation - Clôture du stage	0 h 30

11. MOYENS D'ENCADREMENT

- Organisme de formation certifié Qualiopi, conformément à l'article L. 6316-1 du Code du travail (condition d'autorisation posée par l'article 6.2° de l'arrêté du 12 février 2024) ;
- Formateurs justifiant d'une expérience professionnelle dans le domaine de la restauration (article 6.3° de l'arrêté) ;
- Organisme autorisé par la DRAAF/DRIAAF compétente, sur la base d'un dossier déposé lors des campagnes semestrielles (du 1er au 31 mai et du 1er au 30 novembre de chaque année) et publié par arrêté préfectoral deux fois par an.

12. MOYENS TECHNIQUES, HUMAINS ET METHODES PEDAGOGIQUES

- Diversité des moyens pédagogiques et capacité à conduire des ateliers techniques (article 6.5° de l'arrêté) ;
- Stratégies pédagogiques adaptées à la sensibilisation des stagiaires peu réceptifs au contenu de la formation (article 6.6°) ;
- Cours de formation s'appuyant sur des sources documentaires multiples, dans le respect des droits de propriété intellectuelle (article 6.7°) ;
- Matériel de manipulation pour les mises en situation pratiques : thermomètres, matériel de nettoyage et de désinfection, supports d'autocontrôle, étiquetage, guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur ;
- Remise d'un livret de formation au stagiaire (cahier des charges, annexe II, B.c).

13. MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

L'organisme de formation aborde l'intégralité des capacités et savoirs prévus par le référentiel (annexe I de l'arrêté du 12 février 2024). Ni l'arrêté du 12 février 2024, ni les dispositions antérieures (fiches RS898 puis RS5764, qui

indiquaient déjà « Pas d'évaluation ») n'imposent d'épreuve certificative nationale : l'évaluation des acquis relève des modalités propres à l'organisme de formation.

- Évaluation formative au fil des séquences théoriques : questionnements, échanges, études de cas ;
- Évaluation pratique lors des mises en situation avec manipulation de matériel : autocontrôles, gestion d'une non-conformité, élaboration d'un plan HACCP simplifié.

14. SANCTION DE L'ACTION

- Remise d'une attestation de fin de formation mentionnant les capacités et savoirs abordés durant la session ;
- Cette formation n'est soumise à aucune durée de validité réglementaire ni à une obligation de renouvellement (recyclage), à la différence d'autres dispositifs de prévention des risques professionnels ;
- Elle permet à l'établissement employeur de satisfaire à l'obligation légale prévue à l'article L. 233-4 du Code rural et de la pêche maritime, sous réserve qu'au moins une personne formée soit présente dans l'effectif.

15. DEBOUCHES

Cette formation permet à l'établissement de restauration commerciale de disposer, au sein de son personnel, d'au moins une personne formée en hygiène alimentaire — condition légale d'exploitation pour les restaurants traditionnels, cafétérias et autres libres-services, et établissements de restauration rapide. Elle constitue également un socle de compétences valorisable pour tout professionnel manipulant des denrées alimentaires (traiteurs, boulangers-pâtisseries, logistique agroalimentaire).

16. SECURITE

Des consignes de sécurité et d'hygiène sont rappelées avant chaque mise en situation avec manipulation de matériel (thermomètres, produits de nettoyage et de désinfection). Le port des équipements de protection individuelle adaptés est requis lors des ateliers pratiques réalisés en cuisine ou en atelier technique.

17. ACCESSIBILITE

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Un accompagnement individualisé peut être mis en œuvre après étude des besoins avec notre référente handicap. Pour plus d'informations, contactez notre référente handicap, Yasmine El Mashouly, par courriel : yasmine@gammaconsulting.fr.

18. DELAI DE REALISATION

Selon les disponibilités des sessions et les délais imposés par les modalités de financement mobilisées. Cette formation étant devenue inéligible au CPF depuis le 1er janvier 2023, le financement s'organise principalement via l'OPCO de l'établissement (jusqu'à 100 % de prise en charge selon les branches), le plan de développement des compétences de l'entreprise, ou un financement personnel.