



## FOAD - HYGIENE ET SECURITE DANS L'ENTREPRISE HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

### Les publics concernés

Salariés d'établissements de restauration  
Exploitants d'établissements en activité  
Demandeurs d'emplois  
Créateur, repreneur d'établissements

### Durée de la formation

14 heures (suivies au rythme de chaque stagiaire)  
En ligne (e-learning)

### Pré-requis

Aucun / disposer d'un accès internet, d'un ordinateur

### Adéquation Besoin/Formation : Oui

### Méthodes pédagogiques

Formation réalisée à distance – classe virtuelle  
7 étapes 11 ateliers thématiques

### Intervenants

Professionnels de l'Hygiène et Sécurité en restauration commerciale et restauration collective

### Evaluation des acquis de la formation

Evaluation des étapes par quizz  
Evaluation finale des connaissances en visioconférence  
Correction immédiate de l'évaluation.

### Evaluation de la qualité de la formation

Evaluation qualité et besoins (destinée à l'OF)

### Validation de la formation

Attestation de formation ROFHYA

### Outils pédagogiques remis aux participants

Support de formation envoyé en format dématérialisé

### Entrées en formation

Permanentes (à la demande)

### Suivi du stagiaire en milieu professionnel

Réalisé au plus tard 3 mois après la fin de la formation

### Accessibilité handicapé / PMR : Nous consulter

Selon les lieux de formation (nous consulter)

### Contact / Devis

09.81.04.18.18 – 06.63.52.33.03  
[artefaq@artefaq.eu](mailto:artefaq@artefaq.eu)

### Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de maîtriser les risques liés à la manipulation de denrées alimentaires, mettre en œuvre le guide des bonnes pratiques d'hygiène, et élaborer son plan de maîtrise sanitaire.

### Programme

La réglementation applicable à la restauration commerciale  
La réglementation européenne  
La réglementation nationale  
Responsabilité pénale et civile des exploitants

La méthode HACCP

Dangers, risques et points critiques (CCP)

Les sources de contamination (application de la méthode des 5M)

Les mesures préventives

La maîtrise des CCP

Les dangers microbiologiques

La microbiologie des aliments

TIA et MIA en restauration – Données épidémiologiques

Le plan de maîtrise sanitaire

Les bonnes pratiques d'hygiène

Les procédures fondées sur l'HACCP

La traçabilité

La gestion des non conformités

Mise en situation

Evaluation d'une grille d'audit

Evaluation des pratiques professionnelles

### Tarif public et financement OPCO

Cout inter : 336€ / Taux horaire 24€

Cout intra / personne : 1260€ / Taux horaire 90€

### Tarif Pole Emploi

Taux horaire : 24€

Cout total : 336€

CPF : 336€

Tarifs nets  
exonérés de TVA