

Référentiel de formation en hygiène alimentaire Secteur restauration commerciale

(voir annexe 2 de l'arrêté du 5 octobre 2011)

Objectif : acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes et permettant la satisfaction du client (module de 14 heures au moins).

1 - Référentiel de capacité : je sais faire

- identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
ex : responsabilité des opérateurs, obligations de résultats, nécessité d'autocontrôles
- analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
ex : risques de toxi-infection alimentaire, risques médiatiques, risque pénal
- mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
ex : respect de la chaîne du froid et du chaud, respect des bonnes pratiques d'hygiène

2 - Référentiel de formation, savoirs associés : je connais

- les aliments et les risques pour le consommateur
ex : les dangers microbiens et leurs moyens de maîtrise
- les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
ex : la traçabilité et la gestion des non conformités
- le plan de maîtrise sanitaire
ex : les bonnes pratiques d'hygiène, les procédures fondées sur le HACCP

Qui contacter en Midi-Pyrénées pour en savoir plus sur les organismes de formation déclarés

DRAAF Service Régional de la Formation et du Développement
srfd.midi-pyrenees@educagri.fr

DIRECCTE Service de Contrôle de la Formation Professionnelle
midipy-pole3e.control-fp@direccte.gouv.fr

Direction Départementale (de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DD(CS)PP)

Ariège	DDCSPP 9, rue du lieutenant Paul Delpech 09003 FOIX cedex Tél : 05 61 02 43 00 Fax : 05 61 02 43 90 Mél : ddcsp@arriege.gouv.fr
Aveyron	DDCSPP 9, rue de Bruxelles BP 3125 12031 RODEZ cedex 9 Tél : 05 65 73 52 00 Fax : 05 65 73 52 01 Mél : ddcsp@aveyron.gouv.fr
Haute-Garonne	DDPP Cité Administrative - Bât C 31074 TOULOUSE Tél : 05 67 69 11 00 Fax : 05 62 27 21 76 Mél : ddpp@haute-garonne.gouv.fr
Gers	DDCSPP 8, chemin de la caillaouère 32020 AUCH cedex 9 Tél : 05 62 58 12 00 Fax : 05 62 58 12 01 Mél : ddcsp@gers.gouv.fr
Lot	DDCSPP Cité Sociale - 304 rue Victor Hugo 46000 CAHORS Tél : 05 65 20 56 00 Fax : 05 65 20 56 50 Mél : ddcsp@lot.gouv.fr
Hautes-Pyrénées	DDCSPP Cité administrative Reffye - BP 41740 65017 TARBES cedex 9 Tél : 05 62 46 42 00 Fax : 05 62 46 42 18 Mél : ddcsp@hautes-pyrenees.gouv.fr
Tarn	DDCSPP 18, avenue du maréchal Joffre 81013 ALBI cedex 9 Tél : 05 81 27 53 06 Fax : 05 81 27 53 28 Mél : ddcsp@tarn.gouv.fr
Tarn et Garonne	DDCSPP 140, avenue Marcel Unal - BP 730 82013 MONTAUBAN Tél : 05 63 21 18 00 Fax : 05 81 31 17 94 Mél : ddcsp@tarn-et-garonne.gouv.fr

Hygiène en restauration une obligation de formation

1^{er} octobre 2012
Obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire pour les établissements de restauration commerciale



Crédit photos : Administrations sociales DDCOM / DEACG - COM DIRECTE - Juin 2012



La nouvelle réglementation concernant l'obligation de formation pour au moins une personne par établissement de restauration



Entrée en vigueur : 1^{er} octobre 2012

Quel objectif

- ▶ Garantir la sécurité du consommateur à travers la formation des professionnels

Quelles sont les activités concernées

- ▶ les restaurants traditionnels
- ▶ les cafétérias et autres libres services
- ▶ la restauration rapide et vente à emporter

Sont également concernés par cette obligation :

- la vente des repas dans des structures mobiles ou provisoires (ex : camion pizzas), installations saisonnières (ex : kiosques de plage)
- les cafétérias dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale (ex : grands magasins, stations-services)
- les salons de thé
- les restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisières et cures thermales
- les fermes auberges
- les traiteurs disposant de places assises ou de mange-debout pour la consommation sur place
- les associations préparant régulièrement des repas

Les moyens

Avoir au sein de son effectif au moins une personne dont la formation suivie répond aux exigences réglementaires

Personnes réputées satisfaire à l'obligation de formation en matière d'hygiène :

- ▶ Les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire (chef de service ou assimilé) ou exploitant
- ▶ Les personnes détentrices d'un diplôme ou d'un titre à finalité professionnelle de niveau V et supérieur, délivré à compter du 1^{er} janvier 2006, inscrit au RNCP, figurant sur la liste annexée à l'arrêté du 25 novembre 2011
ex : CAP cuisine, BTS diététique, BP option industries alimentaires, titre professionnel de responsable de cuisine en restauration
- ▶ Les personnes pouvant faire reconnaître une formation, conforme aux exigences réglementaires, suivie après le 1^{er} janvier 2006

Si au sein de l'entreprise, aucun personnel ne répond à l'une ou l'autre de ces trois possibilités :

Le responsable doit suivre ou faire suivre à un de ses collaborateurs une formation selon les conditions imposées par le décret du 24 juin 2011 et l'arrêté du 5 octobre 2011

Comment choisir l'organisme de formation

- ▶ L'organisme de formation doit être enregistré auprès de la DRAAF - Liste à consulter sur le site internet :

<http://draaf.midi-pyrenees.agriculture.gouv.fr/Enseignement-Agricole> (rubrique hygiène alimentaire)

En quoi consiste cette formation

- ▶ La formation dure 14 heures
- ▶ Son contenu doit être conforme au référentiel annexé à l'arrêté du 5 octobre 2011
- ▶ A l'issue de cette formation une attestation est délivrée au stagiaire par l'organisme

ATTENTION : l'attestation est rattachée à la personne et non à l'établissement

Comment financer cette formation

Cette formation peut être prise en charge financièrement, au titre du plan de formation de votre entreprise, par l'Organisme Paritaire Collecteur Agréé (OPCA) de votre secteur professionnel pour les salariés, ou AGEFICE pour les dirigeants non salariés

L'organisme de formation doit être déclaré auprès de la DIRECCTE : <https://www.listeof.travail.gouv.fr/>

Préalablement à la signature du contrat avec l'organisme de formation, rapprochez-vous de l'OPCA ou de l'AGEFICE afin de connaître les modalités de prise en charge

- ▶ Liste des OPCA : www.midi-pyrenees.direccte.gouv.fr/-entreprises-emplois-economie
- ▶ Liste AGEFICE : www.agefice.fr/

Textes réglementaires

Vous pouvez consulter sur Légifrance les textes applicables : www.legifrance.gouv.fr

- Article L233-4 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 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire

- Arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle