

Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (HyA)

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

FHOR
Bord
05.47.29.27.7
contact@fhor.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Niveau de maîtrise de la langue française : B1 ou +

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Cette formation est destinée aux professionnels de l'alimentaire, pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation. L'hygiène alimentaire s'entend comme l'hygiène des denrées alimentaires, à savoir les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue. Rappel n°1 : Depuis 2012, tout établissement de restauration commerciale est tenu de compter au moins un membre du personnel ayant suivi la formation HyA au sein de son effectif. Cette obligation concerne les établissements réalisant les activités suivantes à titre principal ou secondaire : - Restauration traditionnelle - Cafétérias et autres libres services - Restauration rapide et vente à emporter - Eventaire et marché (y compris véhicules boutiques). - Sites mobiles ou provisoire, véhicules boutiques, camion-pizzas, kiosques de plages - Activités des bars et restaurants avec service de salle installés à bord de moyens de transport ; - Salons de thé ; - Restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière, et cures thermales ; - Fermes-auberges ; - Traiteurs disposant de places assises ou de « mange-debout » pour consommation sur place - Associations préparant régulièrement des repas Rappel n°2 : Depuis 2024, cette formation doit obligatoirement comporté un module de 4 heures de travaux pratiques en cuisine professionnelle. Un module présentiel réalisé dans une salle de réunion n'est pas conforme. L'attestation de formation ne le sera donc pas non plus. Les stagiaires sont invités à être vigilants lors du choix de l'organisme de formation afin de s'assurer que ce dernier respecte bien le décret de février 2024.

Contenu et modalités d'organisation

Programme défini par Décret publié au Journal Officiel : 1. Aliments et risques pour le consommateur 1.1. Les différents dangers 1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites 1.2.1. Microbiologie des aliments : 1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation 1.3. Les mesures de maîtrise des dangers 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) : 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982) ; 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) ; 2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation ; 2.4. Les contrôles officiels : 3. Le plan de maîtrise sanitaire : La responsabilité de l'exploitant ; 3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) ; 3.2. Les principes de l'HACCP ; 3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ; 3.5. La traçabilité. Le décret prévoit l'organisation de travaux pratiques d'une durée minimum de 4 heures au sein d'une cuisine professionnelle.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00506258	du 02/09/2024 au 31/12/2024	Bordeaux (33)	FHOR		Non éligible	
00534209	du 11/12/2024 au 12/12/2024	Bordeaux (33)	FHOR		Non éligible	
00579001	du 01/04/2025 au 02/04/2025	Bordeaux (33)	FHOR		Non éligible	