



FORMATION OBLIGATOIRE

FINAÇABLE OPCO

Formation Spécifique en Matière d'Hygiène Alimentaire

Adaptée à l'Activité des Établissements de Restauration Commerciale

· 2 jours · 14h · Présentiel Paris 11e

Conforme au décret n°2011-731 · Arrêté du 12 fév. 2024 — Minimum 2h de pratique pour chaque période de 7h de présence

330 € net de taxes

14h

2 jours · De 4 à 14 personnes

98% satisfaction · 98% réussite

Ce que vous obtenez

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) complet et opérationnel

Kit opérationnel : fiches CCP, registre traçabilité, checklists

Affichages réglementaires pour votre établissement

Attestation officielle · cerfa 13984*06

Modèles de protocoles de nettoyage prêts à l'emploi

Éligibilité au financement OPCO (AKTO, OPCO EP, Atlas...)

Durée

2 jours — 14h

Modalité

Présentiel · Inter & Intra

Délai

Au plus tard 7 jours avant

Code formation

HYG001

Lieu

5 rue Chevreul · 75011 Paris



Pré-requis

Aucun pré-requis

Participants

De 4 à 14 personnes

Accessibilité

PMR · Aménagement possible

Certifié Qualiopi

Finaçable OPCO



Scanner pour réserver



Programme détaillé

14h / 2 jours · Conforme au décret n°2011-731 et à l'arrêté du 12 février 2024

J1 Jour 1 — Réglementation & Dangers

7 heures · Théorie + pratique

- Les exigences réglementaires — Paquet Hygiène (CE 852/2004), arrêté du 12 février 2024
- Les dangers liés à la sécurité alimentaire — microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes
- Le danger microbiologique — microbes, facteurs de développement, bactéries pathogènes
- Les bonnes pratiques d'hygiène — personnel, locaux, manipulations
- La traçabilité — mise en place et obligations réglementaires

J2 Jour 2 — Plan de Maîtrise Sanitaire

7 heures · Mise en situation

- Le Plan de Maîtrise Sanitaire — maîtrise des dangers, 3 méthodes, CCP
- Les consignes et procédures — nettoyage, désinfection
- Hygiène du personnel et lavage des mains
- Stockage et maîtrise des températures
- Les enregistrements obligatoires — températures, cuissons, refroidissements
- Traçabilité pratique — les 14 types d'allergènes

Évaluation & Validation

- Évaluation par groupe sur cas réels
- QCM pour l'acquis des connaissances
- Présentation du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Remise de l'attestation de formation

Supports remis

- Livret de formation complet
- Fiches pratiques CCP et registre de traçabilité
- Modèles de protocoles de nettoyage
- Checklists de contrôle prêtes à l'emploi

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques ciblés sur la réglementation et la méthode HACCP
- Études de cas pratiques — situations réelles de restauration
- Échanges, réflexions et discussions entre participants
- Construction du PMS en atelier de groupe

Attestation de Formation Spécifique en Matière d'Hygiène Alimentaire Adaptée à l'Activité des Établissements de Restauration Commerciale

Valable lors des contrôles DDPP · Acceptée par tous les OPCO · Organisme certifié Qualiopi

Objectifs pédagogiques

- 1 Connaître les obligations réglementaires (affichages, déclarations, contrôles DDPP)
- 2 Identifier les dangers liés à la sécurité alimentaire et savoir les maîtriser
- 3 Définir et mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) opérationnel
- 4 Intégrer au quotidien les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- 5 Appliquer les procédures de traçabilité réglementaires

Compétences visées

Maîtrise HACCP

Élaborer et mettre en œuvre un PMS opérationnel

Analyse des risques

Identifier et hiérarchiser les dangers alimentaires

Points critiques

Définir les CCP et les procédures de surveillance

Traçabilité

Assurer la traçabilité et gérer les non-conformités

Public concerné

Exploitants et gérants de restauration commerciale ou associative

Responsables qualité et chefs cuisiniers

Managers et responsables de production alimentaire

Tout personnel manipulant des denrées alimentaires

Gérants de dark kitchens, traiteurs, food trucks, cafétérias

Suivi de l'exécution et évaluation

- Feuilles de présence émargées
- Mises en situation pratiques
- QCM sur les principales notions abordées en fin de stage
- Appréciation en continu pendant les mises en situation
- Mise en pratique complète et individuelle évaluée par le formateur
- Formulaire d'évaluation de la formation



Pourquoi C3 Paris

+2 100

Professionnels formés

98%

Satisfaction client

5.0/5

Note Google
650+ avis

98%

Taux de réussite

+10 ans

D'expertise terrain

Certifié Qualiopi

Organisme certifié Qualiopi — éligible financement OPCO

Conformité 2024

Arrêté du 12 fév. 2024 — 2h de pratique min. pour chaque période de 7h de présence

Comment s'inscrire

- 1 Choisissez votre date sur c3paris.com
- 2 Réservez en ligne ou par téléphone
- 3 Constituez votre dossier OPCO — nous fournissons programme + devis + convention
- 4 Participez à la formation — 2 jours intensifs à Paris 11e

Formations complémentaires

Pack Duo Hygiène + Permis d'exploitation

c3paris.com/pack-duo-hygiene-alimentaire/

Formation Méthode HACCP

c3paris.com/methode-haccp/

Permis d'exploitation Licence 4

c3paris.com/permis-exploitation-4/

HACCP en crèche

c3paris.com/restauration-3/haccp-en-creche/

Réservez votre place

330 € net de taxes · 14h · Financement OPCO possible

01 42 50 89 16

info@c3paris.com

c3paris.com/formation-haccp-hygiene-alimentaire



C3 Paris — Centre de Formation Professionnelle Certifié · 5 rue Chevreul · 75011 Paris

Certifié Qualiopi · Code : HYG001 · Arrêté du 12 février 2024

Document non contractuel · Sous réserve de disponibilité · Mis à jour : mars 2026