



## FORMATION OBLIGATOIRE HYGIÈNE- 14h -

330 € HT  
396 € TTC

### CADRE JURIDIQUE DE CES 2 FORMATIONS

**Tout établissement de restauration** relevant des secteurs de la restauration traditionnelle, de type rapide, des cafétérias et autres libre-service doit être capable de justifier à compter du 1<sup>er</sup> octobre 2012 qu'**une personne** de son effectif a suivi une **formation de 14h** répondant à un référentiel officiel et dispensée par un centre de formation habilité par la préfecture.

**Les entreprises relevant des codes NAF 5610A, 56.10B, 56.10C sont toutes concernées.**

Art L.233-4 du code rural et pêche maritime décret 24/06/11, arrêtés du 5/10/11 et 25/11/11.

#### Les dispenses possibles :

Vous pouvez être dispensé(e) de cette obligation si, au sein de votre établissement, une personne

**1/ justifie de 3 ans d'expérience** en tant que **gestionnaire** ou **exploitant**, c'est-à-dire qu'elle dispose des moyens de mettre en œuvre et de faire respecter les prescriptions réglementaires. Est responsable de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire applicable

**2/** ou dispose d'un **diplôme ou titre** délivré après janvier 2006 (cf liste arrêté 25/11/11)

#### Cas particulier des entreprises multi-sites

Chaque site doit répondre aux obligations de formation. La personne répondant aux conditions de formation, de diplôme ou d'expérience, doit être présente sur le site de manière habituelle.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES E LA FORMATION

- Identifier les grands principes de la réglementation en restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène

### POURQUOI CHOISIR ASFOREST ?

1/ Nos formateurs spécialisés sont des chefs de cuisine, ce qui facilite le transfert de connaissances et de compétences entre la théorie et la pratique

2/ Le contenu technique de la formation a été validé par Monsieur Gerolami, ancien agent de la Direction des Services Vétérinaires.

3/ ASFOREST dispense des formations depuis 1975, est reconnue pour ses formations concrètes, opérationnelles et vient d'obtenir le label qualité OPQF.

**Etre dispensé de suivre la formation.....Ne pas avoir suivi la formation.....L'avoir suivie..  
...et exploiter un établissement non conforme en matière d'hygiène est susceptible  
d'entraîner, selon la nature et la gravité des non conformités, des suites  
administratives et/ou pénales, voire la fermeture de l'établissement**

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

ASFOREST 4 rue de Gramont 75002 Paris  
Tél. 01 42 96 09 27 / Fax 01 47 03 49 51  
asforest@asforest.com / [www.asforest.com](http://www.asforest.com)  
[www.permisdexploitation.com](http://www.permisdexploitation.com)



SIRET 30497431400011  
Déclaration d'activité 11750015475  
Code APE 8559A



## PUBLICS CONCERNÉS PAR LA FORMATION

### Les entreprises et secteurs concernés par cette obligation de formation

Le décret du 24 juin 2011 indique que sont concernés les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants : **Restauration traditionnelle** (code NAF 56.10A) **Cafétérias et autres libres-services** (NAF 56.10B) / **Restauration rapide** (NAF 56.10C)

### Les activités suivantes sont dans le champ d'application des textes

La vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoire : sites mobiles, véhicules boutiques (exemple camion-pizzas), installations saisonnières (exemple kiosques de plages) / Les cafeterias dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale (grandes et moyennes surfaces (GMS), grands magasins, stations-services, etc..) / Les activités des bars et restaurants avec service de salle installés à bord de moyens de transport / Les salons de thé, les fermes-auberges / Les restaurants d'hôtels, clubs vacances, bateaux de croisière, et cures thermales / Les traiteurs disposant de places assises ou « mange-debout » permettant aux clients de consommer les plats / Les associations préparant régulièrement des repas.

### En revanche, ne sont pas concernés

- Les traiteurs, à l'exception de ceux cités dans le paragraphe précédent, Les rayons traiteurs des GMS
  - Les hôtels qui servent uniquement des petits déjeuners.
  - Les tables d'hôtes répondant à l'ensemble des conditions suivantes:
    - Constituer un complément de l'activité d'hébergement
    - \* Proposer un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir
    - \* Offrir une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement
    - \* Servir le repas à la table familiale
- Si l'un de ces critères n'est pas respecté, il s'agit alors d'un restaurant, soumis à l'obligation de formation.
- Les métiers de bouche (bouchers, charcutiers, boulangers, pâtisseries, poissonniers, proposant à la vente des plats cuisinés, sandwiches, salades)
  - Les « chefs cuisiniers », préparant des repas au domicile de particuliers.

## CONTENU DU PROGRAMME :

### 1. Connaissances de base en microbiologie des aliments

- Connaissance du monde microbien : bactéries, virus, moisissures, micro-organismes utiles et nuisibles
- Les dangers biologiques
- Conditions de multiplication, survie, élimination / influence de la température (froid, chaud)
- les principaux pathogènes d'origine alimentaire (TIAC les plus fréquentes, couples pathogènes/aliments associés)
- Les moyens de maîtrise des dangers biologiques :
  - Qu'est-ce que l'hygiène (salubrité et sécurité des aliments),
  - Comment limiter les contaminations/ la chaîne du froid, la chaîne du chaud
  - La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps/ hygiène des manipulations
  - Entretien des locaux et du matériel (nettoyage-désinfection)

### 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

- Déclaration, agrément, dérogation à l'agrément
- Principes de base du Paquet Hygiène
- Hygiène des denrées alimentaires (règlement (CE) n°852/2004)
- Traçabilité et gestion des non-conformités/ les BPH et les procédures fondées sur l'HACCP
- L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif au commerce de détail.
- Les contrôles officiels (qui /quoi/ comment) et les suites de l'inspection

### 3. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

- Les principes de l'HACCP et les Bonnes pratiques d'hygiène
- Hygiène du personnel et des manipulations/ respect des températures de conservation, cuisson, refroidissement
- Durées de vie (DLC, DLUO)/ procédures de congélation/décongélation
- Organisation, rangement, gestion des stocks
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrement) / Le GBPH restaurateur

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITI



## FORMATION HYGIÈNE 14h (Nantes)

N° Enregistrement DRAAF Pays de Loire 52 0031 15 2012

### RENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES SUR LE PARTICIPANT

Mr  Mme  Mlle

Nom de naissance.....

Nom d'épouse : .....

Prénom: .....

Adresse : .....

.....

Code Postal : ..... Ville : .....

Téléphone : ..... Email : .....

### RENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES SUR LA SOCIÉTÉ

Nom de la société : .....

Adresse : .....

.....

Code Postal : ..... Ville : .....

Téléphone : ..... Email : .....

La société n'est pas créée ou en cours de création

Adresse de facturation (cocher la case correspondante)  Participant  Société

### DATE(S) DE STAGE VALIDÉES AVEC LE CENTRE DE FORMATION

Pour connaître les dates de nos prochaines sessions, merci de nous contacter au 02 40 48 49 05

HYGIÈNE : .....

**Lieu de Formation :** GNI Grand Ouest, 58 Bd Gustave Roch, 44261 Nantes Cedex

**Horaires formation :** 9h30 / 17h30

**Tarif:** 396 € TTC par stagiaire (330 € HT)

Chèque obligatoirement au nom du participant ou de la société établi à l'ordre de ASFOREST

**N°Enregistrement ASFOREST DRAAF Pays de Loire 52 0031 15 2012**



## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

### Chapitre 1 : Inscription

Toute demande d'inscription, pour être considérée comme définitive par ASFOREST, doit être accompagnée

\* D'un exemplaire du bulletin d'inscription et des conditions générales de vente dûment complétés

\* D'un chèques établis à l'ordre d'ASFOREST d'un montant de **396 € TTC**

ASFOREST établira une attestation d'inscription aux formations et encaissera en contrepartie immédiatement le chèque.

### Chapitre 2 : Convention de formation

Dès réception du bulletin d'inscription, une convention de formation pourra être établie en double exemplaire. Un exemplaire dûment signé et tamponné devra nous être retourné.

### Chapitre 3 : Prise en charge ou remboursement éventuel de la formation

La prise en charge des formations ou leur remboursement par un organisme collecteur n'est pas systématique et garantie. Elle dépend à la fois du statut du participant (salarié, non-salarié), des conditions de prise en charge fixées, du respect des procédures administratives de cet organisme et de la décision finale de l'organisme.

Si vous êtes salarié(e), il vous est possible d'effectuer par votre entreprise une demande de prise en charge de ces formations auprès de votre OPCA avant le début de la formation. Les 2 chèques seront encaissés et une facture acquittée sera établie à l'entreprise à l'issue de la formation. Si l'accord de prise en charge parvient à l'ASFOREST après encaissement du chèque, la formation vous sera alors remboursée par le collecteur.

Si vous avez le statut de TNS (travailleur non salarié), vous pouvez contacter l'AGEFICE avant le début de la formation pour obtenir un remboursement éventuel à l'issue de la formation en fournissant notamment une copie de la facture acquittée et de l'attestation de présence.

### Chapitre 4 : Tarifs

Nous entendons nos tarifs HT. Les déjeuners ne sont pas compris dans le prix de la formation (le cas échéant, ils seront prévus dans la convention de formation). Toute formation entamée sera réglée dans son intégralité.

### Chapitre 5 : Maintien /annulation de la session

ASFOREST limite le nombre de stagiaires à 15 par session.

ASFOREST se réserve le droit d'annuler ou de reporter une session si le nombre de participants inscrits est inférieur à 6.

En cas d'annulation tardive du stagiaire, soit moins de 4 jours ouvrables avant le début de la formation, ou de non présentation à la session, l'intégralité du coût de la formation sera facturé.

### Chapitre 6 : Engagement des parties

ASFOREST s'engage à dispenser la formation conformément aux cahiers des charges prévus.

Le(la) stagiaire s'engage à suivre la formation et à respecter le règlement intérieur du centre de formation.

ASFOREST délivrera une attestation de formation et une facture acquittée à toute personne ayant suivi l'intégralité de la formation et s'étant régulièrement acquittée du coût de la formation

### Chapitre 7 : Informatique et libertés

Le(la) stagiaire inscrit(e) à la formation autorise que ses coordonnées soient transmises au SYNHORCAT et à ses partenaires, sauf à ce que la case suivante soit cochée :

### Chapitre 8 : Acceptation des conditions générales de vente

Le client déclare par sa signature accepter les conditions énoncées, sans restriction ni réserve.

Date et signature (précédées de la mention lu et approuvé)

Prénom :

Nom :