



Formation Hygiène alimentaire (HACCP)

Description

A compter du 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

(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)

Décret 2011-731 du 24/06/2011, Art.233.6 du code rural et de la pêche :

"Sont tenus, conformément à l'article L. 233-4 d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale".

Qui est exonéré de la formation Hygiène ?

La réponse est dans les textes :

- Texte de la DGERC précisant en page 2 que sont exonérées de cette formation les personnes (exploitants ou gestionnaires) qui ont au moins 3 ans d'expérience et qui sont titulaires d'un diplôme de niveau V ou supérieurs tels que inscrits sur une liste officielle
- Liste officielle des diplômes de niveau V ou supérieurs permettant l'exonération de la formation hygiène

LISTE DES DIPLÔMES ET TITRES À FINALITÉ PROFESSIONNELLE DE NIVEAU V ET SUPÉRIEURS, DÉLIVRÉS À COMPTER DU 1er JANVIER 2006 EN RÉFÉRENCE À LA DATE D'APPLICATION DU RÈGLEMENT DU 29 AVRIL 2004 SUSVISÉ

I. — Diplômes

a) Délivrés par le ministère chargé de l'éducation :

Niveau V :

- Brevet d'études professionnelles de la restauration et de l'hôtellerie.
- Brevet d'études professionnelles restauration, option cuisine.
- Brevet d'études professionnelles, option commercialisation et services en restauration.
- Certificat d'aptitude professionnelle agent polyvalent de restauration.
- Certificat d'aptitude professionnelle cuisine.
- Certificat d'aptitude professionnelle restaurant.

Niveau IV :

- Brevet professionnel cuisinier.
- Brevet professionnel restaurant.
- Baccalauréat professionnel restauration.
- Baccalauréat professionnel, option cuisine.
- Baccalauréat professionnel, option commercialisation et services en restauration.

b) Délivrés par le ministère chargé de l'enseignement supérieur :

Niveau III :

- Brevet de technicien supérieur hôtellerie, restauration, option B : art culinaire, art de la table et du service.
- Brevet de technicien supérieur qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries.
- Brevet de technicien supérieur diététique.

MOUTON EXPERT SARLU au capital de 80000€ 90 Bd Voltaire 13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE
Tél. 09/51/14/04/76 Fax.04/56/14/04/76

Courriel : contact@moutonexpert.fr Siret : 75266977000014 Code Na f. 6920Z
N° Intracom. FR60 752669770 Inscrit à l'ordre des experts comptables PACA



Brevet de technicien supérieur hygiène propreté environnement.

Brevet de technicien supérieur bioanalyses et contrôles.

Diplôme universitaire de technologie génie biologique, option industries alimentaires et biologiques, option analyses biologiques et biochimiques, option agronomie, option diététique, option génie de l'environnement et option bio.informatique.

c) Délivrés par le ministère chargé de l'agriculture :

Niveau V :

Certificat d'aptitude professionnel agricole, option industries agroalimentaires.

Brevet d'études professionnelles agricoles, option transformation.

Brevet d'études professionnelles agricoles spécialité alimentation et bio-industries.

Brevet professionnel agricole, option transformations alimentaires.

Niveau IV :

Baccalauréat professionnel spécialité laboratoire contrôle qualité.

Brevet professionnel, option industries alimentaires.

Niveau III :

Brevet de technicien supérieur agricole, option industries agroalimentaires.

Brevet de technicien supérieur agricole, option sciences et technologies des aliments.

Brevet de technicien supérieur agricole, option analyses agricoles biologiques et bio-technologiques.

II. — Titres à finalité professionnelle

a) Délivrés par le ministère chargé de l'agriculture :

Niveau V :

Certificat de spécialisation en restauration collective.

b) Délivrés par le ministère chargé de la défense :

Niveau V :

Cuisinier.

Niveau IV :

Second de cuisine.

Chef de rang.

Gestionnaire adjoint de collectivité.

Niveau III :

Chef d'équipe et de restauration.

c) Délivrés par le ministère chargé de l'emploi :

Niveau V :

Titre professionnel d'agent de restauration.

Titre professionnel de cuisinier.

Niveau IV :

Titre professionnel de responsable de cuisine en restauration.

Niveau III :

Titre professionnel de gérant en restauration collective.

d) Délivrés par l'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat :

Niveau V :

Certificat technique des métiers boucher-charcutier-traiteur.

Certificat technique des métiers crêpier.

Certificat technique des métiers préparateur vendeur, option boucherie, option charcuterie-traiteur.

Niveau IV :

Brevet technique des métiers pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.

Brevet technique des métiers chocolatier confiseur.

Brevet technique des métiers glacier fabricant.



Niveau III :

Brevet de maîtrise pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.

Brevet de maîtrise boulanger.

e) Délivrés par la chambre de commerce et d'industrie de Paris - Ecole Grégoire Ferrandi :

Niveau III :

Traiteur organisateur de réceptions.

Niveau II :

restaurateur.

En conséquence, vous pouvez être exonéré de la formation si vous avez une expérience de 3 ans comme gestionnaire ou exploitant ET si vous êtes titulaire d'un diplôme de niveau V (CAP ou BEP de cuisine, hôtellerie, restauration) ou supérieur.

[Arrêté du 05/10/2011 du Ministère de l'Agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité :](#)

"La durée de la formation adaptée à la restauration commerciale est de quatorze heures".

Reconnaissance des formations ayant été suivies antérieurement à la mise en œuvre du dispositif :

- organisme de formation s'étant depuis déclaré auprès de la DRAAF, DAAF ou DTAM ;
 - programme de formation correspondant au cahier des charges fixé par l'arrêté du 5 octobre 2011 ;
 - attestation de formation disponible ;
 - formation dispensée après le 1er janvier 2006, date d'entrée en vigueur des règlements du paquet hygiène.
- Si ces quatre conditions sont remplies, il peut être considéré que l'établissement répond aux objectifs fixés par le décret.

Contenu de la formation

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- DANGERS MICROBIENS

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS : MONDE MICROBIEN, CLASSEMENT EN UTILES ET NUISIBLES, CONDITIONS DE MULTIPLICATION, DE SURVIE ET DE DESTRUCTION, REPARTITION DES MICRO-ORGANISMES DANS LES ALIMENTS.

DANGERS MICRO-BIOLOGIQUES DANS L'ALIMENTATION : PRINCIPAUX PATHOGENES, TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES, ASSOCIATIONS PATHOGENES / ALIMENTS.

MOYENS DE MAITRISE DES DANGERS : QUALITE DE LA MATIERE PREMIERE, CONDITIONS DE PREPARATION, CHAINE DU FROID ET DU CHAUD, SEPARATION DES ACTIVITES DANS L'ESPACE ET LE TEMPS, HYGIENE DES MANIPULATIONS, CONDITIONS DE TRANSPORT, ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATERIEL.

- AUTRES DANGERS POTENTIELS : CHIMIQUES, PHYSIQUES, BIOLOGIQUES.

FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

- NOTIONS DE DECLARATION, AGREMENT, DEROGATION
- L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES : PAQUET HYGIENE, TRACABILITE , GESTION DES NON-CONFORMITES, BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH), PROCEDURES FONDEES SUR LE HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP).
- L'ARRETE EN VIGUEUR RELATIF AUX REGLES SANITAIRES DU COMMERCE DE DETAIL.
- CONTROLES OFFICIELS : DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA COHESION SOCIALE ET DE LA PROTECTION DES POPULATIONS, AGENCE REGIONALE DE SANTE, GRILLES D'INSPECTION, POINTS DE CONTROLE, SUITES DE L'INSPECTION.

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- DEFINITION
- GBPH DU SECTEUR D'ACTIVITÉ
- BPH (POINTS CLEFS ET 5M)
- PRINCIPES DE L'HACPP
- SYSTÈME DOCUMENTAIRE
- MESURES DE VÉRIFICATIONS

MOUTON EXPERT SARLU au capital de 80000€ 90 Bd Voltaire 13821 LA PENNE SUR HUVEAUNE
Tél. 09/51/14/04/76 Fax.04/56/14/04/76

Courriel : contact@moutonexpert.fr Siret : 75266977000014 Code Na f. 6920Z
N° Intracom. FR60 752669770 Inscrit à l'ordre des experts comptables PACA