

FICHE PROGRAMME

INTITULÉ

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

CADRE RÉGLEMENTAIRE

Arrêté du 5 octobre 2011 relatif à la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (Ministère de l'Agriculture - Direction Générale de L'Alimentation - DGAL)

LNDL FORMATION est autorisé à mettre en oeuvre cette action, par Arrêté IDF-2026-02-01-00001 de la DRIAFA d'Île-de-France

https://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/liste_des_organismes_de_formation_enregistres_en_ile-de-france-_feveier_2024.pdf

POSITIONNEMENT & PROMESSE

Formation obligatoire conformément au cahier des charges officiel de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL)

Développer les compétences nécessaires pour appliquer les règles d'hygiène alimentaire et la méthode HACCP conformément aux exigences réglementaires

FINANCEMENT :

OPCO, fonds propres, France Travail si POE

PROCHAINES DATES DE SESSIONS :

- o Du 1er juillet au 31 juillet 2026
- o Du 1er septembre au 30 septembre 2026
- o Du 1er octobre au 30 octobre 2026
- o Du 02 novembre au 30 novembre 2026
- o Du 1er décembre au 23 décembre 2026

PUBLIC VISÉ :

Professionnels de la restauration commerciale, créateurs ou repreneurs d'établissement, personnels manipulant des denrées alimentaires

Hygiène alimentaire : la méthode HACCP

BANNIÈRE FORMATION

Type : Attestation répondant à l'obligation de la DGAL

Niveau : Opérationnel

Durée totale : Entre 7 et 14 heures selon le niveau à atteindre

Lieu : Rosny-sous-Bois

PRÉREQUIS & ADMISSION

Pré-requis : Compréhension orale et écrite du Français

Modalités d'accès : Positionnement initial et analyse des besoins

Délai d'accès : minimum 15 jours après validation du financement

ORGANISATION & MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Modalités : Présentiel

Méthodes pédagogiques : Apports réglementaires, études de cas, mises en situation professionnelle

Supports : Plan Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques - HACCP, fiches de traçabilité, documentation réglementaire

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Appliquer les principes de la sécurité alimentaire et de la méthode HACCP afin de garantir la conformité sanitaire des pratiques professionnelles en restauration commerciale

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Adaptations possibles sur demande auprès du référent handicap

Contact : j.valenza@lndl.fr

**LNDL
FORMATION**

COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les dangers biologiques, physiques et chimiques liés aux denrées alimentaires
- Mettre en oeuvre les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Appliquer les principes de la méthode HACCP
- Assurer la traçabilité et la gestion des non-conformités
- Respecter les obligations réglementaires exigées par la DGAL.

CONTENU DE LA FORMATION

Module 1. Aliments et risques pour le consommateur:

- Notions de microbiologie alimentaire
- Dangers alimentaires
- Mesures de prévention

Module 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale:

- Paquet hygiène
- Responsabilités de l'exploitant
- Contrôles officiels

Module 3. Le plan de maîtrise sanitaire:

- Bonnes pratiques d'hygiène
- Nettoyage-désinfection
- Chaîne du froid

Module 4. Méthode HACCP:

- Analyse des dangers
- Détermination des points critiques,
- Procédures de surveillance

Module 5. Traçabilité et gestion des non-conformités:

- Enregistrements obligatoires
- Procédures correctives

MODALITÉS D'EVALUATION

Évaluation des acquis par mises en situation professionnelle et études de cas, conformément au programme réglementaire HACCP

MÉTIERS VISÉES

Tous les professionnels manipulant des denrées alimentaires

SECTEURS D'ACTIVITÉ

Restauration commerciale, restauration collective, métiers de bouche et services spécifiques

ÉQUIPES & MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Formateur certifié en hygiène alimentaire et expérience professionnelle en restauration
- Supports pédagogiques conformes aux exigences réglementaires

MENTIONS LÉGALES

- Formation conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif à la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements manipulant des denrées alimentaires

CONTACTS :



01.45.28.28. 78



formation@lndl.fr



5 rue de Lisbonne,
93110 Rosny-sous-Bois



site internet

LNDL
FORMATION

SIRET : 84209895600050

NDA : 11931053793

MAJ le 08/10/2026