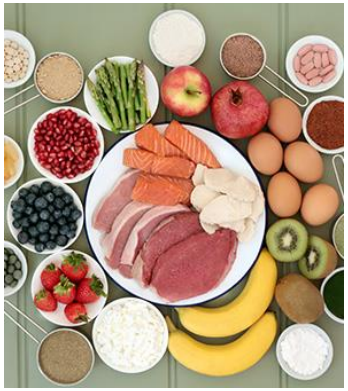
Programme détaillé

FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

(Décret du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation)

Programme détaillé



Modalités techniques et pédagogiques

- **Nature de l'action** : action de formation professionnelle
- **Intitulé** : Hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale
- **Prix :** nous consulter
- **Prérequis** : maîtrise de la langue française / maîtrise outil informatique + connexion internet
- **Durée** : 14 heures
- **Lieu de formation** : domicile ou entreprise du stagiaire (FOAD asynchrone)
- **Formation obligatoire** : oui / obligation nationale pour toutes activités de restauration commerciale
- **Métiers / activités associées** : restauration traditionnelle, rapide, snacking, food-truck, pizzeria, street-food
- **Evaluation du besoin** : réalisé par l'organisme lors de la demande et avant inscription
- **Inscription** : obligation de renvoyer un bulletin d'inscription dûment complété + règlement de la formation ou obtention accord de financement OPCO, France Travail ou employeur
- **Délai d'inscription** : jusqu'à 48 heures avant le démarrage de la formation (hors week-end)
- **Financements possibles** : autofinancement, OPCO, France Travail (non éligible au CPF)
- **Objectifs pédagogiques** : Maîtriser la réglementation relative à la sécurité alimentaire dans les établissements de restauration commerciale (traditionnelle, rapide, libre service, sur place et / ou à emporter)

Modalités techniques et pédagogiques

- **Invitation à la formation :** envoyée au plus tard 5 jours avant démarrage sauf inscription de dernière minute (48 heures)

- **Modalités pédagogiques** : formation réalisée en format mixte
10 heures réalisées en FOAD asynchrone (Autoformation / E-Learning)
4 heures réalisées en présentiel (formation individuelle)

- **Outils techniques** : Plateforme d'autoformation création et propriété d'ArteFAQs,

- **Animation de la formation** : animation par professionnel de la restauration, expert en réglementation, méthode HACCP et bonnes pratiques d'hygiène

- **Equipements nécessaires** : PC ou tablette ou smartphone avec micro et caméra + connexion internet stable

- **Utilisation de la plateforme** : Envoi préalable d'un guide d'utilisation et d'un tutoriel dédié

- **Assistance à la connexion** : possibilité d'appeler ou de se faire rappeler par l'organisme avant le démarrage pour bénéficier d'un accompagnement à la connexion
Une assistance à la plateforme de E-Learning est garantie du lundi au vendredi de 9h à 17h
La plateforme est accessible 7/7j et 24/24h / Numéro d'appel 09.81.04.18.18

- **Validation de la présence et de la réalisation effective de l'action de formation** :
Enregistrement des temps de connexion étape par étape + état de présence pour la partie présentielle

- **Personne en charge de l'accompagnement pré et post formation** :
Laurent Julien directeur pédagogique, gérant de l'organisme (09.81.04.18.18)

Modalités techniques et pédagogiques

❑ **Accessibilité / Référent Handicap** : Contactez notre référent handicap Laurent Julien au 09.81.04.18.18 pour faire le point sur vos besoins. Un lien est envoyé au stagiaire afin qu'il puisse informer l'organisme de sa situation, l'organisme s'engage à trouver des solutions adaptées (personnes malvoyantes ou malentendantes : diffusion de slides lisibles et explication orale de chaque slide présentée, sous-titrage)

❑ **Modalités d'accompagnement en cours de formation** : en cas de retard ou d'absence le stagiaire est appelé immédiatement

❑ **Modalités d'accompagnement post formation :**

A l'issue de la formation le stagiaire aura accès au support de formation et à une bibliothèque complète des annexés guides (envoi d'un lien avec mot de passe vers le site de l'organisme)
Assistance par mail durant 12 mois : le stagiaire pourra prendre contact avec l'organisme pour toutes questions, conseils relatifs à son projet et la mise en œuvre de celui-ci
Le stagiaire est rappelé par l'organisme dans les 3 mois qui suivent la formation afin de faire le bilan sur la mise en œuvre des acquis de la formation

❑ **Evaluation avant, pendant et après la formation**

- Réalisation d'une évaluation du besoin en formation (adéquation projet / formation) : bilan de positionnement
- Réalisation d'une évaluation initiale des connaissances : quiz réalisé au démarrage de la formation
- Réalisation d'une évaluation finale des connaissances acquises : en fin de formation
- Réalisation d'un quiz oral à l'issue de chaque demi-journée de formation

❑ **Validation de la formation** : remise du ROFHYA (registre des organismes de formation en hygiène alimentaire – DRAAF) Renouvellement non prévue / enregistrement annuel DRAAF

Déroulé de la formation

- **ETAPE 1**

Introduction / ateliers 1 à 4

Durée 1h – note minimum 5/10

- **ETAPE 2**

La méthode HACCP / atelier 5

Durée 1h30 – note minimum 5/10

- **ETAPE 3**

La microbiologie des aliments / atelier 6

Durée 1h30 – 5/10

- **ETAPE 4**

Le plan de maîtrise sanitaire / atelier 7 et 8

Durée 2h – 5/10

- **ETAPE 5**

Les bonnes pratiques d'hygiène / atelier 9

Durée 2h – 7/10

Déroulé de la formation

- **ETAPE 6**

La maîtrise des températures / atelier 10

Durée 1h – 7/10

- **ETAPE 7**

La traçabilité en restauration / atelier 11

Durée 1h – 14/20 (Evaluation finale)

- **ETAPE 8 (réalisée en présentiel individuelle)**

Formation – Action / atelier 12

Durée 4h + Evaluation finales des connaissances acquises (à réaliser après la partie pratique)

- **ETAPE 9**

Evaluation qualité et besoins (à réaliser après la partie pratique)

Date : Mise à jour du document le 13 novembre 2026 (prochaine modification en fonction de l'évolution de la réglementation applicable à la formation

Signature organisme de formation

Laurent JULIEN Gérant

ARTEFAQS
310 Route d'Eguilles
3 les Jardins de Juliette
13090 AIX en PROVENCE
SIRET 492 307 905 00025
artefaqs@artefaqs.eu