



**Excellenchy**

57 rue LETORT  
75018 PARIS

**Vanessa LENTILUS**

06 62 66 96 79  
vanessalentilus@gmail.com  
www.excellenchy.com

## Restaurateurs, soyez prêts pour le 1<sup>er</sup> octobre 2012 !

---



**Non, non, ce ne sera pas la date de la fin du monde, mais belle et bien celle, pour les établissements de restauration commerciale de répondre à l'obligation de formation en hygiène alimentaire.**

En effet, suite aux nombreux manquements aux règles d'hygiène constatés dans les restaurants, le Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire a fixé, selon le Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 que les établissements de **restauration traditionnelle (56.10 A)**, les **cafétérias (56.10 B)** et autres **libres-services** ainsi que la **restauration rapide (56.10 C)** doivent justifier d'au moins une personne formée aux règles d'hygiène.

### Que faire pour être en règle au 1<sup>er</sup> octobre 2012 :

Au 1<sup>er</sup> octobre 2012 : les professionnels doivent répondre aux exigences consistant à avoir dans l'effectif :

- Au **moins 1 personne** pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire de **14 heures (2 jours)**. Cette formation doit être réalisée par un organisme déclaré au niveau régional

**Ou**

- Une personne justifiant de **3 ans d'expériences** au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant (il doit en apporter la preuve)

**Ou**

Une personne disposant d'un **diplôme ou titre** dont la liste est définie par arrêté du 25 novembre 2011



**Excellenchy**

57 rue LETORT  
75018 PARIS

**Vanessa LENTILUS**

06 62 66 96 79

vanessalenticus@gmail.com

www.excellenchy.com

### Zoom sur la formation :

#### **La formation en hygiène est réglementée selon l'arrêté du 5 octobre 2011 annexe 1 : une formation pratique et complète !**

Elle doit aborder les thèmes spécifiques suivants :

- ☞ La réglementation en vigueur : le paquet hygiène, l'HACCP
- ☞ Les risques liés à une insuffisance d'hygiène (dangers microbiologiques, sanctions pénales...)
- ☞ Les bonnes pratiques d'hygiène
- ☞ Les moyens de maîtrise des dangers : les autocontrôles

**Elle permettra au stagiaire de connaître et de maîtriser le plan de maîtrise sanitaire (PMS) ainsi que les procédures et documents d'enregistrement qui y sont rattachés.**

En effet, dans le cadre du paquet hygiène, l'exploitant en restauration commerciale doit mettre en place un ensemble de procédures et documents d'enregistrement dont notamment des relevés de températures, un plan de nettoyage...etc.

Cette partie théorique, constitue un quart de la formation. Les trois autres quarts étant consacrés à des études de cas, des observations et du travail pratique.



#### **Une bonne formation doit être:**

##### ➤ **Adapté à l'auditoire :**

Le formateur doit savoir captiver son auditoire et s'adapter à son niveau. Il doit créer et adapter ses supports en fonction des stagiaires. Par exemple, Il privilégiera des illustrations pour des stagiaires ne maîtrisant pas la langue française.

##### ➤ **Pratique :**

La formation devra être construite autour d'étude de cas, de vidéo et tout autre élément permettant au stagiaire de la mettre en pratique immédiatement.

##### ➤ **Complète :**

Elle doit contenir les thèmes spécifiés dans la réglementation et respecter la **durée légale de 14h**. Un livret de formation est remis en fin de formation aux participants.





## Excellenchy

57 rue LETORT  
75018 PARIS

**Vanessa LENTILUS**

06 62 66 96 79

vanessalentilus@gmail.com

www.excellenchy.com

### L'organisme doit:

- Etre **enregistré** auprès de la DRAAF, DAAF ou DTAM et avoir un **numéro d'activité**
- Délivrer une **attestation** en fin de formation qui devra être présentée lors d'un contrôle des services d'inspection



### La prise en charge de la formation :

La formation peut-être prise en charge par un OPCA, Organisme Paritaire Collecteur Agréé. Pour en bénéficier, l'employeur doit, chaque année, verser à l'organisme dont il dépend, la contribution au plan de formation.

Le FAFIH : pour la restauration sur place

L'AGEFOS PME : pour la restauration rapide, vente à emporter

L'AGEFICE : pour les patrons non-salariés

**Vanessa LENTILUS**

Consultante Formatrice en hygiène

EXCELLENC'HY

**EXCELLENC'HY Audit, Conseil et Formation en hygiène** [www.excellenchy.fr](http://www.excellenchy.fr)

Organisme de formation agréé N°11 75 47039 75

N° enregistrement DRIAAF N°11 0046 12 2012