OLIMA GROUP
FORMATION • CONSEIL • ACCOMPAGNEMENT

ACTION DE BRANCHE AKTO

Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à la restauration commerciale

Appliquer les règles d'hygiène alimentaire adaptées à l'activité de restauration commerciale.

DURÉE **14 heures · 2 jours**	MODALITÉ **Présentiel, intra-entreprise**	LIEU **Dans vos locaux**
EFFECTIF **1 à 12 stagiaires**	HORAIRES **9h – 12h30 / 13h30 – 17h**	TARIF **Sur devis**

1 Objectifs pédagogiques

Objectif général : appliquer les règles d'hygiène alimentaire adaptées à l'activité de restauration commerciale.

2 Public visé et prérequis

Public : Dirigeants et salariés des hôtels, cafés et restaurants (HCR).

Prérequis : Aucun. Un test de positionnement est réalisé avant la formation.

3 Contenu de la formation

Module 1 — Aliments et risques pour le consommateur

- Microbiologie des aliments : bactéries, virus, parasites
- Conditions de multiplication des micro-organismes
- Toxi-infections alimentaires et populations sensibles
- Autres dangers : chimiques, physiques, allergènes

Module 2 — Fondamentaux de la réglementation

- Paquet hygiène et règlement (CE) n° 852/2004
- Obligation de formation en hygiène alimentaire en restauration commerciale
- Contrôles officiels, sanctions et publication des résultats d'inspection
- Plan de maîtrise sanitaire et guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Information allergènes : règlement INCO n° 1169/2011

Module 3 — Plan de maîtrise sanitaire appliqué à son restaurant

- Organisation de la cuisine et marche en avant
- Maîtrise des températures : réception, stockage, cuisson, refroidissement
- Nettoyage et désinfection
- Autocontrôles et enregistrements
- Étude de cas : analyse d'une non-conformité en restaurant

4 Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets
- Études de cas pratiques issues de situations réelles
- Mises en situation et jeux de rôle
- Exercices individuels et en sous-groupes
- Remise de fiches-outils opérationnelles

5 Modalités d'évaluation

- Avant la formation : questionnaire d'analyse des besoins et test de positionnement
- Pendant : quiz de validation des acquis et évaluation des mises en pratique
- En fin de formation : test d'évaluation des acquis et questionnaire de satisfaction
- À froid : questionnaire de mise en application 2 à 3 mois après la formation
- Remise d'une attestation de fin de formation et d'un certificat de réalisation

6 Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Merci de nous signaler, avant l'inscription, tout besoin d'adaptation (matériel, logistique, rythme) : notre référent handicap étudie avec vous les solutions possibles.

Référent handicap : Olivia MARCIANO — contact@olimagroup.fr

7 Profil du formateur

Formateur expert du domaine, disposant d'une expérience professionnelle confirmée et de compétences pédagogiques en formation d'adultes. CV transmis sur demande.

8 Modalités et délais d'accès

Formation accessible sous 7 jours ouvrés minimum après l'analyse du besoin et la signature de la convention, sous réserve de l'accord de prise en charge de votre OPCO.

9 Indicateurs de résultats

Taux de satisfaction global 2026 : 98 % — 1 226 stagiaires formés, 9 780 heures de formation dispensées.
Programme mis à jour le 05/10/2026.

Inscription et devis
Olivia MARCIANO · 01 89 62 90 08 · 06 27 22 00 30
contact@olimagroup.fr · olimagroup.fr

Prise en charge possible par l'OPCO de votre entreprise selon ses critères.
Programme adaptable à vos besoins après analyse préalable.