Seamróg 973

Conseil - Audit - Formation

Programme de formation

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

Dernière mise à jour du programme : 16/11/2026

Public cible :

- Profil : personnels ou créateurs d'organismes de restauration commerciale ou toute personne intéressée à la Sécurité des Denrées Alimentaires
- Prérequis : maîtrise de la langue française et des opérations mathématiques de base (addition, soustraction, multiplication, division)

Durée : 14 heures (2 jours)

Modalités, délais et moyen d'accès : inscription par courriel, messagerie WhatsApp ou téléphone jusqu'à 5 jours avant la date de début de la formation

Tarif :

- Session de formation inter-organismes (inscriptions individuelles) : 350€ par stagiaire
- Session de formation intra-organisme (groupe constitué) : 1 690€ par groupe de 2 stagiaires minimum à 10 stagiaires maximum

Contact :

Pour tout contact s'adresser au Responsable de l'organisme qui cumule les fonctions de référent pédagogique, référent handicap et référent qualité :

Nicolas FRAYSSE
téléphone ou messagerie WhatsApp : +594 694 45 71 80
courriel : *nicolas@seamrog973.fr*

Seamróg 973

Conseil - Audit - Formation

Objectifs pédagogiques :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
  - identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
  - connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
  - connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
  - connaître le paquet hygiène ;
  - connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation ;
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
  - utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
  - organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
  - mettre en place les mesures de prévention nécessaires ;
  - savoir identifier les déviances et prendre les mesures correctives adaptées

Progression pédagogique :

- Prise de contact et recueil des attentes 0h35
- Aliments et risques pour le consommateur : 4h40
  - Les différents dangers
  - Les dangers biologiques, y compris parasites :
  - Les mesures de maîtrise des dangers
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale 1h45
  - Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
  - L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) :
  - Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail (articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation)
  - Les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise Sanitaire : 5h55
  - Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du Restaurateur
  - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène :
  - Les principes de l'HACCP
  - Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Evaluation des acquis, questionnaire de satisfaction et prise de congé 1h05

Cette formation est dispensée conformément à l'Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Entreprise individuelle SEAMROG 973 - Nicolas FRAYSSE - 3830 route départementale 5, 97355 Macouria - nicolas@seamrog973.fr - 0694 45 71 80 - SIRET : 979 468 378 00026 - Numéro de Déclaration d'Activité en Guyane : 03 97 35 01 897 - Numéro d'inscription au ROFHJA : 03 0131 43 2023

Organisation :

- Formateur : professionnel expérimenté en restauration commerciale
- Moyens pédagogiques et techniques
  - Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
  - Projection de documents supports d'interaction
  - Exposés théoriques
  - Etude de cas
  - Mises en situation

- Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation :
  - Feuilles de présence
  - Evaluation des connaissances en fin de formation sous la forme d'un QCM, score minimal de 70% exigé pour valider la formation
  - Formulaires d'évaluation de la satisfaction des stagiaires et des donneurs d'ordre

Performance de la formation :

- nombre de sessions organisées : 27
- nombre de stagiaires formés : 227
- taux de validation de la formation : 98%
- taux moyen de satisfaction stagiaire à chaud : 98%
- taux moyen de satisfaction stagiaire à froid : 88%
- taux moyen de satisfaction donneur d'ordre : 99%
- note moyenne de satisfaction financeur : 100%