



La formation hygiène alimentaire : pour qui est-elle obligatoire ?

Qu'est-ce que la formation hygiène alimentaire dans la restauration ? Pour qui le stage hygiène alimentaire HACCP est-il obligatoire ? Quels sont le coût et la durée de la formation hygiène alimentaire ?

La formation hygiène alimentaire concerne les établissements de **restauration commerciale** qui fournissent des repas complets et des boissons **pour consommation immédiate**. Ce dernier critère est essentiel.

La loi indique qu'**une personne au moins** doit avoir effectué la formation hygiène alimentaire au sein d'un établissement de restauration. En cas de contrôle, **l'attestation de formation à l'hygiène alimentaire** doit être présentée à l'inspecteur.

Lorsque l'on reprend ou que l'on crée un restaurant, il est indispensable d'anticiper la **formation à l'hygiène alimentaire** suffisamment à l'avance : en effet, sans attestation de formation, l'établissement ne pourra pas ouvrir...

Voir aussi notre article : [Ouvrir un restaurant : étapes, statuts et normes à respecter.](#)

Formation hygiène alimentaire : quels sont les établissements concernés ?

Sont concernés par le stage ou la formation hygiène alimentaire :

- tous les restaurants traditionnels,
- les cafétérias et libres services,
- les fast-foods et les restaurants de vente à emporter ou à livrer, qu'il s'agisse de consommation sur place ou non,

- les activités de vente de produits préparés sur les marchés ou en kiosque (snacks),
- les activités de vente en camion-restaurant (**food-truck**),
- les **salons de thé**,
- les bars qui servent de la nourriture à consommer,
- les **traiteurs** disposant de places assises ou de « mange-debout ».

Le caractère permanent ou occasionnel, principal ou accessoire de l'activité n'a pas d'importance. Le statut juridique non plus (entreprise, auto-entreprise, association...).

Par contre, sont dispensés de la formation hygiène alimentaire :

- les traiteurs (sauf ceux disposant de places assises),
- les chefs cuisiniers préparant des repas au domicile de particuliers,
- les rayons traiteurs des supermarchés,
- les tables d'hôtes, si elles répondent à la définition légale de la « **table d'hôte** »,
- les métiers de bouche (bouchers, charcutiers, boulangers, pâtisseries, poissonniers, proposant à la vente des plats cuisinés, sandwiches, salades...),
- les « points chauds » des magasins équipés de quelques tables « mange-debout ».

Contenu, durée et coût de la formation hygiène.

Le contenu.

La formation hygiène alimentaire permet d'acquérir les capacités pour organiser une activité de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation française et européenne : hygiène des denrées alimentaires, traçabilité, bonnes pratiques et procédures fondées sur les normes **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point), réglementation, gestion des denrées d'origine animale, contrôles officiels, mise en oeuvre d'un plan de maîtrise sanitaire, **et plus particulièrement :**

- Hygiène du personnel et manipulations
- Températures de conservation, cuisson, refroidissement
- Durée de vie des produits
- Procédures de congélation et décongélation
- Organisation, rangement, gestion des stocks
- Etablissement d'un diagramme de fabrication HACCP
- Identification des dangers
- Points critiques et des mesures préventives
- Actions correctives
- Documentation (procédures, instructions de travail)
- Vérifications (autocontrôles et enregistrements).

Durée et coût de la formation hygiène alimentaire.

La formation hygiène alimentaire dure 14 heures, soit 2 jours. Son coût varie de **250 € à 500 €**.

Le coût peut être pris en charge par Pôle Emploi si vous êtes chômeur créateur d'entreprise.

Les organismes habilités à délivrer la formation.

La formation est assurée par des organismes déclarés et habilités auprès de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (**DRAAF**, ou DRIAAF pour l'Ile-de-France).

Pour trouver la **liste des organismes habilités** près de chez vous, faites une recherche sur Google : « *organisme habilités formation hygiène alimentaire + votre région* ».

Formation hygiène alimentaire : les dispenses.

Sont dispensées de la formation :

- Les professionnels qui peuvent justifier d'une **expérience d'au moins 3 ans** au sein d'une entreprise du secteur alimentaire, comme gestionnaire ou exploitant,
- Les personnes **pouvant justifier d'un ou des diplômes suivants** :
 - BEP restauration / hôtellerie / option cuisine / option commercialisation et services en restauration.
 - CAP agent polyvalent de restauration.
 - CAP cuisine ou restaurant.
 - Brevet professionnel BP cuisinier ou restaurant.
 - Baccalauréat professionnel restauration / option cuisine / option commercialisation et services en restauration.
 - BTS hôtellerie, restauration, option B : art culinaire, art de la table et du service.
 - BTS qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries.
 - BTS diététique / hygiène propreté environnement / bioanalyses et contrôles.
 - DU de technologie génie biologique.
 - CAP agricole, option industries agroalimentaires.
 - BEP agricole, option transformation / spécialité alimentation et bio-industries / option transformations alimentaires.
 - Bac pro spécialité laboratoire contrôle qualité.
 - Brevet professionnel BP option industries alimentaires.
 - BTS agricole, option industries agroalimentaires / option sciences et technologies des aliments / option analyses agricoles biologiques et bio-technologiques.
 - Certificat de spécialisation en restauration collective.
 - Diplômes du ministère de la défense : Cuisinier. Second de cuisine. Chef de rang. Gestionnaire adjoint de collectivité. Chef d'équipe et de restauration.
 - Diplômes délivrés par le ministère chargé de l'emploi : Titre professionnel d'agent de restauration / de cuisinier / de responsable de cuisine en restauration / de gérant en restauration collective.
 - Diplômes délivrés par les chambres de métiers et de l'artisanat :
 - Certificat technique des métiers boucher-charcutier-traiteur.
 - Certificat technique des métiers crêpier.
 - Certificat technique des métiers préparateur vendeur, option boucherie, option charcuterie-traiteur.
 - Brevet technique des métiers pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.
 - Brevet technique des métiers chocolatier confiseur.
 - Brevet technique des métiers glacier fabricant.
 - Brevet de maîtrise pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.
 - Brevet de maîtrise boulanger.

Combien de temps est valable la formation hygiène alimentaire ?

La durée de validité de la formation HACCP hygiène alimentaire est illimitée : elle est donc valable à vie.

Bonus : Des outils Excel pour gérer votre entreprise (gratuit).

WikiCréa met à votre disposition des outils Excel gratuits :

- un modèle de **plan financier** Excel (prévisionnel comptable facile à élaborer) : [cliquez ici pour y accéder](#),
- un **facturier** permettant d'établir devis et factures : [cliquez ici pour y accéder](#),
- un **livre de recettes**, **obligatoire pour les auto-entrepreneurs** : [cliquez ici pour y accéder](#),
- un **modèle de suivi de trésorerie** : [cliquez ici pour y accéder](#).

Créez votre entreprise en quelques clics.

WikiCréa a sélectionné **Legalstart** pour vos formalités en ligne. **Pourquoi Legalstart ?** Tout simplement parce qu'il s'agit de l'offre la plus complète et la moins chère du marché. [Cliquez ici pour en savoir plus et débiter vos démarches en ligne.](#)

Voir aussi nos articles :

- [Ouvrir un restaurant : étapes, statuts et normes à respecter](#)
- [La formation permis d'exploitation pour la vente d'alcool](#)
- [S'installer comme traiteur](#)
- [Créer un food-truck](#)