

## 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 ».

## Formation hygiène alimentaire : contenu, durée et coût.

**Le contenu de la formation hygiène alimentaire.**

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 hygiène alimentaire.**

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 hygiène alimentaire :**

- 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\*\*](#)