



## Une formation conçue pour les restaurateurs !

Pour aider les restaurateurs à répondre aux obligations réglementaires en matière d'hygiène, nous vous proposons une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire et adaptée à l'activité de restauration commerciale :

P'Rest'Hyg Réseau F2A

# Une formation à l'hygiène pour la restauration commerciale

**Professionnels de la restauration, vous avez des contraintes horaires et vous recherchez une formation de proximité opérationnelle et utile. C'est pour vous que les centres de formation du réseau F2A ont créé cette formation spécifique.**

### Une obligation réglementaire

L'hygiène a toujours été un point clé de la réussite d'un restaurant.

La recherche d'une sécurité sanitaire maximale est à l'origine du décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale.

Art. D. 233-6

Conformément à l'article L. 233-4, sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité suivants :

- restauration traditionnelle,
- cafétérias et autres libres services,
- restauration de type rapide.





# Une formation au service des restaurateurs!



## Deux manières de se former

- En groupe, dans un centre de formation, avec des formateurs expérimentés dans le domaine de l'hygiène alimentaire.
- Individuellement, sur son lieu de travail, à domicile ou au centre de formation, avec un planning et un accompagnement adaptés.

## Une formation concrète et pratique

À partir de sa situation professionnelle, chaque participant repère et analyse les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale. Il prend en compte les éléments liés à la réglementation et produit les documents de gestion de son Plan de Maîtrise Sanitaire, directement utilisables dans son restaurant.

La formation en groupe comprend une demi-journée en situation professionnelle.

**P'Rest'Hyg** Réseau **F2A**  
La formation à l'hygiène en restauration

### Contenus et durée de la formation

#### Contenus de formation

- Les dangers microbiens et les risques pour le consommateur
- Le respect de la réglementation du paquet hygiène
- La conformité aux contrôles et les bonnes pratiques d'hygiène
- La gestion du Plan de Maîtrise Sanitaire et l'utilisation du guide des bonnes pratiques d'hygiène

Durée de formation : 14 heures

## Un centre de formation proche de vous

Pour préciser votre projet de formation, n'hésitez pas à nous contacter

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

DIRECTION RÉGIONALE de l'AGRICULTURE  
et de la FORÊT des PAYS de LOIRE

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE  
ET DE PROMOTION AGRICOLES

2, Bd Léon-Mauduit - 49500 SEGRÉ

Tél. : 02 41 61 05 30

Notre centre de formation est membre du réseau national Préférence FORMATIONS qui regroupe 110 établissements publics du Ministère de l'Agriculture, dont 40 centres spécialisés dans la formation professionnelle des adultes et dans le domaine alimentaire, fédérés dans le réseau F2A. Pour en savoir plus : [www.preference-formations.fr](http://www.preference-formations.fr)

