

FORMATION

HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE (HYA)



OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation vise à garantir la sécurité des aliments et le respect des normes sanitaires.

Elle permet d'adopter les bonnes pratiques d'hygiène, de prévenir les risques de contamination et d'appliquer la méthode HYA.

Obligatoire pour au moins un membre du personnel, elle assure la protection des consommateurs et la conformité aux exigences réglementaires.

CONTENU DE LA FORMATION

• Objectifs et Réglementation

La formation HYA garantit la sécurité sanitaire des aliments en conformité avec le Paquet Hygiène et les réglementations en vigueur (décrets, arrêtés, agrément sanitaire). Elle concerne tous les établissements de restauration commerciale et impose des obligations de traçabilité, de maîtrise sanitaire et d'autocontrôles pour assurer la qualité et la sécurité alimentaire.

• Les Risques et Dangers Alimentaires

L'HYA identifie les risques biologiques, chimiques et physiques liés à la manipulation des aliments. Elle sensibilise aux germes pathogènes, aux conséquences des intoxications alimentaires et aux bonnes pratiques pour les éviter.

• Méthode HYA et Maîtrise des Dangers

Basée sur les 7 étapes de la méthode HYA, elle intègre des actions préventives comme la gestion des températures (chaîne du chaud et du froid), l'hygiène du personnel et des locaux, et l'organisation des postes de travail. Les 13 points clés incluent le bio-nettoyage, la réception et le stockage des aliments, la gestion des déchets, la congélation/décongélation et le conditionnement.

• Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et Contrôles

L'application du PMS assure une surveillance continue par des autocontrôles et des inspections officielles. Il garantit le respect des normes et la prévention des risques liés à l'alimentation.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

En cas de situation de handicap, vous pouvez contacter notre référent handicap qui vous conseillera pour les éventuelles adaptations qui vous permettront d'accéder à la formation.

Contact référent handicap : Jean-Luc KRETZ

contact@distrep.com

Taux de satisfaction : 93%

Nombre de stagiaire : 36

Les indicateurs sont renseignés semestriellement.

Tarif de la prestation

- 300 euros

Déroulement de la formation



Durée : 2 jours

Les avantages de la formation

- Contrôle des connaissances et mise en situation
- Possibilité de financements par les OPCO
- Identification des besoins personnalisés pour formation

Méthodes mobilisées

- Face à face pédagogique en présentiel dans nos locaux ou chez le client
- Mise en situation pratique ou apport théorique par un formateur professionnel

Modalité d'évaluation

- Evaluation en cours de formation : mise en situation et questionnement oral du formateur
- Evaluation finale : mise en situation et questionnement oral du formateur

Modalités et délais d'accès

- Pour vous inscrire :
Nous contacter :
contact@distrep.com

- Une analyse du besoin et un positionnement individualisé de chaque participant sont réalisés en amont de la formation
- Les participants reçoivent une confirmation dès la fin du processus d'inscription

Prérequis

- Aucun prérequis n'est nécessaire

Mise à jour le 21 septembre 2025