



BROCHURE PRODUIT

Formation Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale (14h)

Formation certifiée Qualiopi. Financement France Travail + OPCO AKTO.

14 heures (2 jours)

395 €HT / participant

Acces : 15 jours

Sommaire

Votre brochure produit en 7 pages.

01	Qui sommes-nous & engagements	p. 3
02	La prestation & gains attendus	p. 4
03	Notre méthodologie	p. 5
04	Objectifs & programme détaillé	p. 6
05	Modalités, financements & accessibilité	p. 7
06	Passons à l'action - contact	p. 8

01

CHAPITRE

Qui sommes-nous



QSR Expertise accompagne les dirigeants, franchises et enseignes de restauration rapide pour piloter la rentabilité, structurer le recrutement et sécuriser la conformité hygiène. Notre approche combine expertise terrain issue du secteur QSR (McDonald's, Burger King, KFC, Subway, Domino's...) et outils Data & IA propriétaires pour des diagnostics rapides et des plans d'action mesurables.

Nos engagements

Sélection rigoureuse des candidats : entretiens structurés, mises en situation, vérification des prérequis France Travail

Programme pédagogique conforme aux référentiels France Travail et Qualiopi (Actions de Formation)

Formateurs experts du secteur QSR : opérationnels, hygiène alimentaire (HACCP) et SST habilités INRS

Suivi individuel du stagiaire pendant les 4 semaines et accompagnement jusqu'à la prise de poste

Engagement employeur garanti (CDI, CDD \geq 6 mois, professionnalisation ou apprentissage) à l'issue de la formation

Taux de réussite et satisfaction stagiaires audités annuellement dans le cadre de la certification Qualiopi

02

CHAPITRE

La prestation

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, conforme à l'arrêté du 12 février 2024 (abrogeant l'arrêté du 5 octobre 2011). Cette formation répond à l'obligation légale de l'article L.233-4 du Code rural et de la pêche maritime.

14h sur 2 jours avec minimum 2h de mise en situation pratique par 7h de formation.

GAINS POUR VOTRE RÉSEAU

- Obtenir l'attestation de formation hygiène alimentaire obligatoire (conforme arrêté 12/02/2024)
- Maîtriser les principes HACCP et les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Élaborer et appliquer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) conforme
- Sécuriser les contrôles DDPP/DGAL
- Identifier les dangers microbiologiques, chimiques, physiques et les allergènes
- Mettre en œuvre les mesures correctives adaptées en cas de non-conformité

03

CHAPITRE

Notre méthodologie



Un parcours structuré en 4 étapes, de la sélection des candidats à la prise de poste, pour sécuriser votre recrutement POEI.

04

CHAPITRE

Objectifs & programme



À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en lien avec la restauration commerciale (paquet hygiène, délégation des contrôles sanitaires, DDPP/DGAL)
- Analyser les risques liés aux aliments (dangers microbiologiques, chimiques, physiques, allergènes)
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale (BPH, HACCP, traçabilité)
- Élaborer et appliquer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) conforme
- Identifier les écarts et prendre les mesures correctives appropriées

Programme détaillé

Programme conforme à l'arrêté du 12 février 2024 — 14 heures (2 jours)

Module 1 — Aliments et risques pour le consommateur (4h)

- Dangers microbiologiques : bactéries (Salmonella, Listeria, E.Coli), virus, parasites
- Dangers chimiques : résidus de nettoyage, contaminations croisées, métaux lourds
- Dangers physiques : corps étrangers (verre, métal, plastique)
- Les 14 allergènes à déclaration obligatoire et leur gestion
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

Module 2 — Maîtrise des dangers microbiologiques (2h)

- Chaîne du froid et chaîne du chaud (températures réglementaires)
- Refroidissement rapide, remise en température, cuisson à cœur
- Mise en situation pratique : relevé de températures sur équipements

Module 3 — Réglementation (2h30)

- Paquet Hygiène européen (CE 178/2002, 852/2004, 853/2004)
- Code rural art. L.233-4, arrêté du 12/02/2024
- Contrôles officiels DDPP/DGAL, sanctions administratives et pénales

Module 4 — Bonnes Pratiques d'Hygiène - BPH (2h)

- Hygiène du personnel : tenue, lavage des mains, aptitude médicale
- Hygiène des locaux : marche en avant, plan de nettoyage (méthode TACT)
- Gestion des déchets, lutte contre les nuisibles, qualité de l'eau
- Mise en situation pratique : élaboration d'un plan de nettoyage

Module 5 — Principes HACCP (2h)

- Les 7 principes HACCP et les 5 étapes préliminaires
- Méthode des 5M : Milieu, Matériel, Méthode, Main d'œuvre, Matière
- Identification des CCP en restauration commerciale
- Mesures de surveillance et enregistrements (autocontrôles)

Module 6 — Traçabilité et PMS (1h30)

- Traçabilité amont (fournisseurs) et aval (clients)
- Gestion des produits non conformes, retrait, rappel
- Structure du Plan de Maîtrise Sanitaire (BPH + HACCP + traçabilité)
- Exercice pratique : élaboration d'un PMS simplifié pour un établissement QSR
- QCM d'évaluation finale (30 questions, score minimum 70%)

05

CHAPITRE

Modalités & informations pratiques



Durée	14 heures (2 jours)
Tarif	395 € HT / participant
Délai d'accès	15 jours
Public visé	Toute personne impliquée dans l'élaboration, la transformation, la distribution ou la vente de denrées alimentaires en restauration commerciale : gérants, cuisiniers, équipiers, responsables qualité, tout nouvel employé manipulant des denrées alimentaires.
Prérequis	Aucun prérequis. Être en lien avec le secteur alimentaire et l'activité de restauration commerciale.
Modalités pédagogiques	Formation en présentiel obligatoire avec minimum 2 heures de mise en situation pratique avec manipulation de matériel par période de 7 heures (conforme à l'arrêté du 12/02/2024). Supports visuels, études de cas restauration commerciale, exercices pratiques sur site, travaux de groupe, analyses de situations réelles. Formateur compétent en hygiène alimentaire. Groupes de 6 à 12 participants.
Modalités d'évaluation	Test de positionnement initial (QCM 10 questions). Évaluation continue par mises en situation pratiques. QCM d'évaluation finale de 30 questions. Délivrance de l'attestation de formation si score \geq 70%. Attestation conforme à l'article L.233-4 du Code rural.
Modalités d'accès	Inscription via formulaire de contact ou par téléphone. Délai d'accès : 15 jours minimum.
Accessibilité handicap	Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Contactez notre référent handicap pour étudier les adaptations nécessaires.

Financement

395 € HT / participant

Comment financer votre formation ?

Nous prenons en charge l'intégralité des démarches administratives pour vous permettre de vous concentrer sur l'essentiel.

01

Identification du besoin

Nous analysons vos besoins en formation et identifions les dispositifs de financement adaptés à votre situation.

02

Montage du dossier

Notre équipe prépare l'intégralité du dossier de financement : devis, programme, convention de formation.

03

Soumission à l'OPCO

Nous soumettons le dossier à votre OPCO ou organisme financeur et assurons le suivi jusqu'à l'accord de prise en charge.

04

Formation & suivi

La formation est dispensée par nos formateurs certifiés. Nous gérons la facturation directement avec l'organisme financeur.

PROCHAINE ÉTAPE

Réservez un échange de 30 minutes.

Un conseiller QSR Expertise vous rappelle dans les 48h ouvrées pour cadrer votre besoin et vous remettre une proposition chiffrée.

CONTACTEZ-NOUS

+33 (0)2 32 07 17 05

contact@qsrexpertise.com

CONTACT

QSR Expertise — Paris, France

Email : contact@qsrexpertise.com

Téléphone : +33 (0)2 32 07 17 05

Site : www.qsrexpertise.com

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



ENSEIGNES & RÉSEAUX QSR ACCOMPAGNÉS

