



REFERENTIEL D'ACTIVITES

L'article D. 233-6 du code rural et de la pêche maritime, pris en application de l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime, prévoit que les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres services et de la restauration de type rapide ont l'obligation de disposer d'au moins une personne formée dans le domaine de l'hygiène alimentaire pour l'ensemble du personnel. Il peut s'agir d'une personne qui manipule les denrées (cuisinier, serveur) ou du gérant lui-même.

Le but est d'acquérir les compétences nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation, tout en assurant la satisfaction du client.

Le terme de « restauration commerciale » est utilisé aux fins de distinction avec l'activité de restauration collective à caractère social. Ainsi, les établissements dont les codes NAF sont les suivants : 56.10A, 56.10B et 56.10C sont tous concernés.

Cela recouvre trois activités :

- restauration traditionnelle : activité de restauration avec un service à table ;
- cafétérias et autres libres services : une cafétéria est un lieu de restauration où il y a peu ou pas de service à table. Le consommateur se sert généralement comme dans un libre-service, à l'aide de plateaux individuels ;
- restauration rapide et vente à emporter : établissement proposant la vente au comptoir d'aliments et de boisson présentés dans des conditionnements jetables, que l'on peut consommer sur place ou emporter. Ces aliments et boissons peuvent également être proposés en livraison immédiate par véhicule motorisé ou non, en magasin ou sur éventaire et marché (y compris véhicules boutiques).

Par ailleurs les activités suivantes sont dans le champ d'application des textes (quel que soit le code NAF de l'établissement) :

- les trois activités listées ci-dessus exercées à titre secondaire et/ou occasionnel ;
- la vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoire : sites mobiles, véhicules boutiques(exemple camion-pizzas), installations saisonnières (exemple kiosques de plages) ;
- les cafétérias dans les établissements dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale (grandes et moyennes surfaces (GMS), grands magasins, stations-services, etc..) ;
- les activités des bars et restaurants avec service de salle installés à bord de moyens de transport ;
- les salons de thé ;
- les restaurants des hôtels, clubs de vacances, bateaux de croisière, et cures thermales ;
- les fermes-auberges ;

- les traiteurs disposant de places assises ou de « mange-debout » permettant aux clients de consommer les plats qu'ils commercialisent ;
- les associations préparant régulièrement des repas.

En revanche, ne sont pas concernés :

- les traiteurs, à l'exception de ceux cités dans le paragraphe précédent ;
- les rayons traiteurs des GMS ;
- 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 » ;
- les « chefs cuisiniers », préparant des repas au domicile de particuliers ;
- les tables d'hôtes répondant à l'ensemble des conditions suivantes :
  - o constituer un complément de l'activité d'hébergement,
  - o proposer un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir,
  - o servir le repas à la table familiale,
  - o offrir une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement.

Si l'un de ces critères n'est pas respecté, il s'agit alors d'un restaurant, soumis aux dispositions relatives à l'obligation de formation.



REFERENTIEL DE COMPETENCES
----------------------------

Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client.

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :
  - identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
  - connaître les obligations de résultat ;
  - maîtriser le contenu du plan sanitaire ;
  - organiser des autocontrôles.
  
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :
  - repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
  - raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
  - connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
  - mesurer les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
  
3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
  - utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
  - organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
  - mettre en place les mesures de prévention nécessaires.



REFERENTIEL D'EVALUATION
--------------------------

L'évaluation est organisée sous la forme d'un questionnaire à choix multiples (QCM) d'une durée maximale de 45 minutes.

Les questions sont tirées aléatoirement au sein d'une banque nationale de questions élaborées par le Ministère chargé de l'agriculture, se rapportant au contenu défini par l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale :

#### 1.1 Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens
  - Microbiologie des aliments,
  - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation,
  - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques,
- Les autres dangers potentiels.

#### 1.2 Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément,
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur),
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail,
- Les contrôles officiels,
- Le plan de maîtrise sanitaire,
- Les bonnes pratiques d'hygiène,
- Les principes des procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP),
- Les mesures de vérification (autocontrôle et enregistrements),
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité spécifié.

L'évaluation s'effectue selon une modalité choisie par l'organisme de formation, soit par écrit, soit sous forme digitale. L'organisme de formation conserve les questionnaires pour une durée de cinq ans.

20 questions sont posées lors de l'évaluation finale. Le seuil de réussite est fixé à 60 % de réponses exactes sur le total des questions posées. La correction est effectuée par le formateur ayant conduit l'action de formation. En cas d'échec, le candidat peut bénéficier immédiatement d'un deuxième essai sans suivre une nouvelle formation. Ce deuxième essai s'effectue selon les mêmes modalités que le premier.

A l'issue de la formation, le formateur remet au candidat un bordereau de score signé de l'organisme de formation, une attestation de réussite le cas échéant et une attestation de suivi de formation, en se conformant aux modèles communiqués par le Ministère chargé de l'agriculture.

Le dispositif d'évaluation décrit ci-dessus sera mis en place à compter du 2<sup>nd</sup> semestre 2022.

Le cahier des charges (prévu à l'article D.233-7 du CRPM) détaillé dans l'annexe I de *l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale* sera complété par un engagement de l'organisme de formation à organiser l'évaluation conformément aux dispositions retenues par le certificateur (MAA). Une annexe III sera ajoutée pour expliciter le déroulé de l'évaluation. Enfin, l'organisme de formation fournira, lors de son enregistrement auprès de la DRAAF, un descriptif de l'organisation mise en œuvre pour l'évaluation. Le bilan annuel transmis à la DRAAF par l'organisme de formation devra faire apparaître le nombre de personnes formées, parmi lesquelles le nombre de personnes ayant obtenu une attestation de réussite. Pour les organismes de formation déjà enregistrés, ces éléments devront être communiqués au plus tard à la date d'entrée en vigueur du dispositif d'évaluation. En cas de non fourniture de ces éléments ou de non-respect des engagements, les organismes de formation se verront exclus de la liste des organismes de formation enregistrés.