



HYGIÈNE ALIMENTAIRE

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION COMMERCIALE

PRÉREQUIS

Aucun prérequis spécifique exigé.

PUBLIC CONCERNÉ

Formation obligatoire pour au moins un des membres de tout établissement de restauration commerciale.

DATES

Plusieurs sessions dans l'année.
Contactez le Campus pour vous inscrire.

DURÉE

14 heures (2 jours)

LIEU DE FORMATION

Campus Nancy Pixérécourt
CFPPA
Domaine de Pixérécourt
54220 MALZÉVILLE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Être en conformité avec la réglementation en vigueur
- Identifier les dangers alimentaires (biologiques, chimiques, physiques et allergènes)
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène en restauration
- Comprendre et appliquer les principes de la méthode HACCP
- Assurer la traçabilité des denrées alimentaires
- Gérer les non-conformités et les alertes sanitaires
- Mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

POURQUOI VENIR À PIX ?

Aux portes de Nancy, le Campus de Pixérécourt offre un cadre unique pour réussir ses études : des formations reconnues, des équipements modernes et une vie de campus dynamique au cœur de la nature.

Choisir Pixérécourt, c'est bénéficier d'un accompagnement de proximité, d'une forte ouverture vers le monde professionnel et d'un environnement idéal pour révéler son potentiel et construire son avenir.

MOYENS PÉDAGOGIQUES MIS EN ŒUVRE SUR LE CAMPUS

- Une équipe expérimentée
- Un référent handicap
- Des supports et des plateaux techniques



Laboratoires



Halle de transformation



Exploitation agricole



Cercle hippique

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- En présentiel sur le Campus ou au sein de votre entreprise
- Individualisation du parcours selon les profils
- 12 participants maximum

MODALITÉS DE VALIDATION

- Suivre la formation dans son intégralité
- Répondre aux questionnaires

CERTIFICATION

- Remise d'une attestation de suivi de formation

ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

- Notre référent Handicap est joignable au 03.83.18.12.08

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTION

CFA-CFPPA
Campus Nancy Pixérécourt
Domaine de Pixérécourt
54220 MALZÉVILLE

Contactez **Charlotte PRAT**
Chargée de développement

03.83.18.34.00 - choix 2
recrutementpix@educagri.fr

CHIFFRES CLÉS

2026 : première campagne de formation en cours
Prochains chiffres clés à venir

PROGRAMME DE LA FORMATION

- **Contexte réglementaire et obligations des établissements**
 - Notion de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
 - Réglementation européenne, nationale et communautaire
 - Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
 - Des contrôles officiels : Alim Confiance, DDPPP...
- **Les dangers alimentaires et sources de contamination**
 - Les différents dangers :
 - Chimiques
 - Physiques
 - Allergènes
 - Biologiques
 - Les dangers biologiques :
 - Microbiologie des aliments
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - Les mesures de maîtrise des dangers
- **Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**
 - La GBPH
 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
 - Les principes de l'HACCP
 - Les mesures de surveillance et de vérification
 - La traçabilité

ÉVALUATION DE L'ACTION DE FORMATION

- Chaque participant est invité à remplir un questionnaire de fin de formation

COÛT & FINANCEMENTS POSSIBLES

- 400€
- Selon profil, possibilité de prise en charge partielle ou totale du coût de formation par l'OPCO de l'entreprise, ou financement sur fonds personnels
- Pour les modalités de financement, se renseigner auprès du centre de formation

WWW.PIXERECOURT.FR

