

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

RS5764 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21547, 42725
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/12/2022

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE · SIRET : 11007001800012

Partenaires habilités

2 215 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 2 215 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
01 AFFORP	89017665400014	Former et organiser l'évaluation
11FORM	82389965300013	Former et organiser l'évaluation
- 18 °	48057128000027	Former et organiser l'évaluation
1 PACTE FORMATION	81104663000018	Former et organiser l'évaluation
2IFP	85146952800034	Former et organiser l'évaluation
2L-IPS	80985981200012	Former et organiser l'évaluation
2M CONSEIL ET AUDIT	80845732900031	Former et organiser l'évaluation
360 OBJETS	83421945300026	Former et organiser l'évaluation
3G FORMATIONS	35318826100062	Former et organiser l'évaluation
3T DEVELOPPEMENT	82367303300036	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 2215 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rs5764-hygiene-alimentaire-dans-les-etablissements-de-restauration-commerciale/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

L'accès de tous à une alimentation de qualité passe d'abord et avant tout par l'amélioration régulière de l'offre alimentaire, qu'il s'agisse de l'impact environnemental du système alimentaire, de la sécurité sanitaire des produits ou de la qualité nutritionnelle des denrées. Les contrôles menés dans les établissements de restauration commerciale depuis l'entrée en vigueur du "Paquet Hygiène" ont mis en évidence la nécessité de recourir à des actions de formation afin d'améliorer la sécurité des produits mis à disposition des consommateurs.

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'un personnel formé dans le domaine de l'hygiène alimentaire.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

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

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

Connaître les aliments et risques pour le consommateur.

Maîtriser les dangers microbiologiques.

Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire.

Prévoir et assurer les mesures de vérification.

Secteur d'activité et type d'emploi

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Article L.233-4 du Code rural et de la pêche maritime

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

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

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le bordereau de score est édité par l'organisme de formation, puis remis au candidat accompagné le cas échéant d'une attestation de réussite. Ces documents doivent être conformes aux modèles communiqués par le Ministère chargé de l'agriculture.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/12/2022

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RS898

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/5764/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	29 856
Parcours menés à terme	29 421
Taux d'achèvement	99 %
Période	02/2022 – 09/2023

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	29 249
Montant total engagé	22 853 153 €
Coût moyen par dossier	781 €
Durée moyenne	22 h
Période	01/2022 – 01/2023
France compétences	99 %
Reste à charge titulaire	0 %
Régions	0 %
Entreprise	0 %
France Travail	0 %
Compte d'engagement citoyen	0 %
OPCO	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.