



Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la région Auvergne-Rhône-Alpes

[Accueil](#) [PRODUCTION & FILIÈRES](#) [ALIMENTATION](#) [ENSEIGNEMENT & FORMATION](#) [DONNÉES](#) [Votre DRAAF](#)

PRODUCTION & FILIÈRES

Filières agricoles
Exploitations
Agroalimentaire
Forêt/Bois/Énergies
Développement rural
Agriculture & environnement,
agro-écologie

ALIMENTATION

Sécurité sanitaire
Santé et protection des animaux
Santé et protection des végétaux
Programme national pour l'alimentation
Le plan Ecophyto

ENSEIGNEMENT & FORMATION

Les dossiers de l'enseignement agricole
Formation scolaire et apprentissage
Formation continue
Examens et certifications

DONNÉES

Conjoncture agricole
Cartes
Études et analyses
Statistiques

Votre DRAAF

Services et implantations
Contacts
Appels à projets
Événements
Espace presse
Publications

[Accueil](#) > [ENSEIGNEMENT & FORMATION](#) > [Examens et certifications](#) > [Formations capacitaires](#) > [Hygiène alimentaire en restauration commerciale](#)

Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Quels établissements sont concernés ?

A partir du 1er octobre 2012, les responsables d'établissements de restauration commerciale devront avoir dans leur effectif **au moins une personne justifiant d'une formation en matière d'hygiène alimentaire.**

Quels sont les établissements concernés ?

Les établissements de restauration commerciale suivants :

- Restauration traditionnelle
- Cafétérias et libres-services
- Restauration de type rapide

Quel est le contexte réglementaire ?

C'est l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime qui rend la formation à l'hygiène alimentaire obligatoire et c'est le [décret 2011-731 du 24 juin 2011](#) qui met en œuvre cette obligation de formation. Voir aussi la [Note de Service DGAL du 30-01-2012](#) (format pdf - 55.5 ko - 26/01/2016) Note de Service DGAL, relative à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Le référentiel qui définit les modalités et le contenu de la formation en hygiène alimentaire est établi dans l'[arrêté du 5 octobre 2011](#).

Les personnels de la restauration commerciale, détenteurs de l'un des diplômes ou titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs figurant sur la liste ci-dessous, arrêtée par le ministère de l'agriculture, et les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant, sont réputés satisfaire à la condition requise de qualification en hygiène alimentaire.

Les personnels ne détenant pas l'un de [ces diplômes](#) ou l'expérience professionnelle précitée doivent suivre la formation spécifique en hygiène alimentaire.

Quel est l'objectif de cette formation ?

Cette formation doit permettre aux salariés concernés d'acquérir les capacités nécessaires pour **organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.** La formation est adaptée à l'activité du restaurant.



[Envoyer par courriel](#)

[Imprimer](#)

La formation est assurée par des [organismes déclarés et enregistrés](#) auprès de la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF).

Quels sont les organismes de formation déclarés et enregistrés en Auvergne-Rhône-Alpes ?

La liste des organismes de formation

La liste des organismes déclarés et enregistrés, présentée ci-dessous, sera régulièrement actualisée.

[liste des organismes de formation Rhône-Alpes - Juin 2015](#) (format pdf - 72.5 ko - 26/01/2016)

liste des organismes de formation hygiène alimentaire Rhône-Alpes - Juin 2015

[liste des organismes de formation Auvergne- Juin 2015](#) (format pdf - 27.1 ko - 27/01/2016)

Organismes habilités hygiène alimentaire

La procédure de déclaration pour les organismes de formation

La procédure comprend :

- une [Déclaration d'intention](#) (format doc - 50 ko - 26/01/2016) par l'organisme de formation
- l' [engagement](#) (format doc - 46 ko - 26/01/2016) par l'organisme de formation, à mettre en œuvre la formation conformément au référentiel (arrêté du [5 octobre 2011 relatif](#) au cahier des charges de la formation spécifique en hygiène alimentaire) et à la [circulaire DGER/SDPOFE/C2011-2012 du 08 décembre 2011](#) (format pdf - 91 ko - 26/01/2016) Circulaire DGER relative aux onditions de mise en œuvre de l'action de formation relative à l'hygiène alimentaire des établissements de restauration commerciale prévue à l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime et modalités d'enregistrement des dispensateurs de formation. .
- l'attribution d'un numéro d'enregistrement par la DRAAF
- la transmission du modèle d'attestation de formation, portant le numéro d'enregistrement, par la DRAAF

L'organisme de formation doit fournir un bilan d'activité de la prestation de formation en hygiène alimentaire.

- **Pour les organismes précédemment habilités par la DRAAF Rhône-Alpes :** [Bilan à compléter en ligne via un formulaire Survey Monkey](#)
- **Pour les organismes précédemment habilités par la DRAAF Auvergne :** Compléter le document : [Bilan annuel organisme de formation](#) (format doc - 19.5 ko - 27/01/2016) et l'adresser à DRAAF-SRFD Auvergne-Rhône-Alpes avant le 30 mars de l'année suivante.

L'enregistrement par la DRAAF ne se substitue pas à la déclaration comme organisme de formation auprès de la DIRECCTE, conformément à l'[article L6351-1 du code du travail](#).

Contact DRAAF : srfd.auvergne-rhone-alpes@educagri.fr

[Haut de page](#)