



Etablissements concernés

a. Trois grandes activités de restauration commerciale

Restauration traditionnelle 56.10 A



Cafétérias et autres libres services 56.10 B



Restauration de type rapide 56.10 C

RESTAURATION TRADITIONNELLE

Activité de restauration avec un service à table.

CAFETERIAS 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 A EMPORTER

Etablissement proposant la vente au comptoir d'aliments et de boissons 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.

b. Autres activités concernées quel que soit le code NAF

La **vente de repas dans les structures mobiles** et ou provisoires (sites mobiles, véhicules boutiques / ex : camion-pizzas, installations saisonnières / ex : kiosques de plage...),

Les **cafétérias** dans les établissements **dont l'activité de restauration n'est pas l'activité principale** (grandes et moyennes surfaces, grands magasins, stations-services...),

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**.

Textes de référence

Exploitant

Règlement CE N° 178/2002

Hygiène des denrées alimentaires

Règlement CE N° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004

Règles sanitaires

Arrêté du 21 décembre 2009

Obligation d'avoir au moins une personne formée dans le domaine de l'hygiène alimentaire

(Applicable depuis le 1^{er} octobre 2012) Article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime créé par la loi du 27 juillet 2010

Etablissements concernés de la restauration commerciale

Décret N° 2010-731 du 24 juin 2011

Cahier des charge des formations et diplômes qui satisfont à l'obligation de formation

Arrêté du 5 octobre 2011

Circulaire du 8 décembre 2011

Règles sanitaires et modalités d'application

Note de service du 23 mai 2011

Prise en compte des formations antérieures et obligation de formation en cas de non-conformité

Note de service du 24 avril 2012

Organismes de formation

enregistrés auprès de la DRAAF

Consulter la liste des organismes sur le site de chaque Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt de votre région.

<http://agriculture.gouv.fr/dans-les-draaf-des-sites-internet-tout-neufs>



Rappel « Paquet hygiène »

Tous les acteurs de la chaîne alimentaire (agriculteurs, transformateurs, etc.) doivent démontrer qu'ils ont mis en place des mesures de maîtrise adaptées pour atteindre les objectifs définis par le Paquet hygiène.

Cela implique une obligation de résultats et une responsabilisation accrue des professionnels.

Pour y parvenir, chaque entreprise a le choix des moyens, mais le plus souvent elle s'appuie sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP ou Hazard analysis critical control point, c'est-à-dire **l'identification des dangers liés aux matières premières et aux différentes opérations effectuées sur l'aliment, leur hiérarchisation, la détermination des points critiques** où ces risques peuvent apparaître et la mise en place d'outils de maîtrise de ces risques.

Principes élaborés par les branches professionnelles et validés par les autorités compétentes.

<http://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire-le-paquet-hygiene>

Guides des bonnes pratiques d'hygiène

<http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>

Plan de maîtrise sanitaire

http://www.plan-de-maitrise-sanitaire.fr/telechargement/fiche_pms.pdf

Formalités

Cette formation n'est pas un préalable à l'immatriculation au RCS. Néanmoins l'établissement devra avoir obligatoirement une personne formée dans l'établissement pour pouvoir exploiter.

Etablissements non concernés

Les traiteurs (sauf ceux disposant de places assises ou « mange-debout »),

Les hôtels servant **uniquement** des **petits déjeuners**,

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 des particuliers,

Les tables d'hôtes qui répondent aux conditions suivantes :

- Constituer un complément de l'activité d'hébergement
- Proposer un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients du terroir
- Servir le repas à la table familiale
- Offrir une capacité d'accueil limitée à celle de l'hébergement

Personnes concernées

Au moins une personne formée travaillant **dans l'établissement** de restauration commerciale relevant des secteurs d'activités cités précédemment.. (Décret du 24 juin 2011). **Cette personne doit être présente de manière habituelle**, mais pas nécessairement de façon permanente.

Pas d'obligation de suivre la formation

Dans les cas suivants :

Une personne justifiant de **trois années d'expérience** en tant que gestionnaire ou exploitant et qui fait partie de l'établissement,

OU une personne disposant d'un **diplôme ou titre délivré à compter du 1er janvier 2006**, dont la liste est définie par arrêté du 25 novembre 2011.

Formation : objectifs, durée, tarif, financement, organismes

Acquérir les **capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conforme aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.**

La durée de la formation imposée par l'arrêté du 5 octobre 2011 est **obligatoirement de quatorze heures.**

Aucun tarif n'est imposé par les textes. Dans la pratique (CCI et autres organismes), les tarifs constatés sont compris entre 400 et 700 euros net de taxes pour les 2 jours.

Financement de la formation pour le stagiaire : FAFIH ou prise en charge possible pour le chef d'entreprise par l'AGEFICE

Organisme de formation : la chambre de commerce et d'industrie enregistrée auprès de la DRAAF ou tout autre organisme de formation enregistré auprès de la Direction Régionale de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Forêt.

Sanctions

Le non-respect de cette exigence fera l'objet d'une mise en demeure sur la base de l'article L.233-1 du CRPM, adressée au responsable de l'établissement avec le rapport d'inspection, lui enjoignant de suivre la formation dans un délai de 6 mois. En cas de non-exécution, une contravention de 5ème classe sera appliquée conformément à l'article R. 205-6 du Code Rural et de la Pêche Maritime.

Pour tout conseil, consulter votre Chambre de Commerce et d'Industrie