

# Restaurateurs :

## Quelle obligation de formation à l'Hygiène ?

### Que précise la réglementation ?

Depuis le **1<sup>er</sup> Octobre 2012**, tous les **établissements de restauration** doivent avoir dans leur effectif **au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire de 14H** (voir aussi les cas de dispenses page suivante).

Cette obligation vient compléter les dispositions relatives à la formation, en vigueur dans le Paquet Hygiène (règlement (CE) n°852/2004) : Instruction et/ou formation à l'hygiène obligatoire pour toute personne manipulant des denrées, ainsi qu'une obligation de formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP pour le(s) responsable(s) de la mise en place des procédures internes à l'entreprise visant à garantir la sécurité des produits élaborés.

### Quels établissements sont concernés ?

Les établissements ayant une activité de restauration :

- ⇒ Restaurants traditionnels (Code NAF 56.10A)
- ⇒ Cafétérias et autres libres-services (Code NAF 56.10B)
- ⇒ Restauration rapide (Code NAF 56.10C)

Sont également concernés par cette obligation (quel que soit le code NAF) :

- ⇒ Les trois activités listées ci-dessus exercées à titre secondaire et/ou occasionnelle
- ⇒ La vente de repas dans des structures mobiles et/ou provisoire : sites mobiles, véhicules boutiques (exemple : camion pizzas), installations saisonnières (exemple : kiosque 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 de 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

Par contre ne sont pas concernés :

- ⇒ Les hôtels servant uniquement des petits déjeuners
- ⇒ Traiteurs, à l'exception de ceux cités dans le paragraphe précédent
- ⇒ Les rayons traiteurs des GMS
- ⇒ Les tables d'hôtes répondant à l'ensemble des 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

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.

- ⇒ 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

## Quels sont les cas de dispense ?

Pour satisfaire à l'obligation de formation, une personne de l'établissement doit répondre au moins à un des cas de dispense cité ci-dessous.

① Pouvoir justifier au minimum de trois années d'expérience en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire

② Avoir suivi une formation hygiène antérieurement. Dans ce cas :

- \* La formation doit avoir été dispensée après le 1<sup>er</sup> janvier 2006
- \* L'attestation de formation doit être disponible
- \* Le contenu et la durée de la formation doit répondre aux dispositions de l'arrêté du 5/10/2011
- \* L'organisme de formation doit s'être déclaré depuis à la DRAAF

③ Avoir un diplôme de la liste présente dans l'arrêté du 25/11/2011 (Cf. liste page suivante). Le diplôme doit avoir été délivré après le 1<sup>er</sup> janvier 2006.



*En cas de contrôle, des preuves du respect de la dispense seront à présenter à l'inspecteur*

**Annexe de l'arrêté du 25/11/2011**  
**Liste des diplômes et titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs,**  
**délivrés à compter du 1<sup>er</sup> Janvier 2006**

**I. — Diplômes**

**a) Délivrés par le ministère chargé de l'éducation :**

**Niveau V :**

Brevet d'études professionnelles de la restauration et de l'hôtellerie.  
Brevet d'études professionnelles restauration, option cuisine.  
Brevet d'études professionnelles, option commercialisation et services en restauration.  
Certificat d'aptitude professionnelle agent polyvalent de restauration.  
Certificat d'aptitude professionnelle cuisine.  
Certificat d'aptitude professionnelle restaurant.

**Niveau IV :**

Brevet professionnel cuisinier.  
Brevet professionnel restaurant.  
Baccalauréat professionnel restauration.  
Baccalauréat professionnel, option cuisine.  
Baccalauréat professionnel, option commercialisation et services en restauration.

**b) Délivrés par le ministère chargé de l'enseignement supérieur :**

**Niveau III :**

Brevet de technicien supérieur hôtellerie, restauration, option B : art culinaire, art de la table et du service.  
Brevet de technicien supérieur qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries.  
Brevet de technicien supérieur diététique.  
Brevet de technicien supérieur hygiène propreté environnement.  
Brevet de technicien supérieur bioanalyses et contrôles.  
Diplôme universitaire de technologie génie biologique, option industries alimentaires et biologiques, option analyses biologiques et biochimiques, option agronomie, option diététique, option génie de l'environnement et option bio.informatique.

**c) Délivrés par le ministère chargé de l'agriculture :**

**Niveau V :**

Certificat d'aptitude professionnel agricole, option industries agroalimentaires.  
Brevet d'études professionnelles agricoles, option transformation.  
Brevet d'études professionnelles agricoles spécialité alimentation et bio-industries.  
Brevet professionnel agricole, option transformations alimentaires.

**Niveau IV :**

Baccalauréat professionnel spécialité laboratoire contrôle qualité.  
Brevet professionnel, option industries alimentaires.

**Niveau III :**

Brevet de technicien supérieur agricole, option industries agroalimentaires.  
Brevet de technicien supérieur agricole, option sciences et technologies des aliments.  
Brevet de technicien supérieur agricole, option analyses agricoles biologiques et bio-technologiques.

**II. — Titres à finalité professionnelle**

**a) Délivrés par le ministère chargé de l'agriculture :**

**Niveau V :**

Certificat de spécialisation en restauration collective.

**b) Délivrés par le ministère chargé de la défense :**

**Niveau V :**

Cuisinier.

**Niveau IV :**

Second de cuisine.  
Chef de rang.  
Gestionnaire adjoint de collectivité.

**Niveau III :**

Chef d'équipe et de restauration.

**c) Délivrés par le ministère chargé de l'emploi :**

**Niveau V :**

Titre professionnel d'agent de restauration.  
Titre professionnel de cuisinier.

**Niveau IV :**

Titre professionnel de responsable de cuisine en restauration.

**Niveau III :**

Titre professionnel de gérant en restauration collective.

**d) Délivrés par l'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat :**

**Niveau V :**

Certificat technique des métiers boucher-charcutier-traiteur.  
Certificat technique des métiers crêpier.  
Certificat technique des métiers préparateur vendeur, option boucherie, option charcuterie-traiteur.

**Niveau IV :**

Brevet technique des métiers pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.  
Brevet technique des métiers chocolatier confiseur.  
Brevet technique des métiers glacier fabricant.

**Niveau III :**

Brevet de maîtrise pâtissier-confiseur-glacier-traiteur.  
Brevet de maîtrise boulanger.

**e) Délivrés par la chambre de commerce et d'industrie de Paris - Ecole Grégoire Ferrandi :**

**Niveau III :**

Traiteur organisateur de réceptions.

**Niveau II :**

restaurateur