

Hygiène et sécurité alimentaire - HACCP

Livret de présentation
Version : 18 mai 2026
Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Guadeloupe
30 avenue du Général de Gaulle - Le Raizet 97139 Les Abymes

Table des matières

CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE GUADELOUPE	3
Présentation du centre de formation	3
Taux de performance du centre de formation	3
Formations en apprentissage	3
Formations continue	3
PRESENTATION DE LA FORMATION	4
Hygiène et sécurité alimentaire - HACCP	4
Objectifs et contexte de la formation	4
Caractéristiques de la formation	4
Objectifs opérationnels	4
Programme de la formation	5
Accessibilité aux personnes en situation de handicap	6
Statistiques de l'action de formation	6
Coûts et financement de la formation	7
Déroulement de la formation	7
Planning de la formation	7
Modalités d'inscription et de sélection des apprenants	7
Contact renseignements et inscriptions	7
MODALITES DE VALIDATION DE LA FORMATION	8
Evaluation de la formation	8
Organisation des épreuves de positionnement	8
Organisation des épreuves de validation	8
Épreuve E1 - QCM de la validation des acquis de la formation	9
LISTE DES CONTACTS	10
Contact renseignements et inscriptions	10
Accessibilité aux personnes en situation de handicap	10

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
Hygiène et sécurité alimentaire - HACCP	Livret de présentation	18/05/2026	1



Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
Hygiène et sécurité alimentaire - HACCP	Livret de présentation	18/05/2026	2



Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Guadeloupe

SIRET	189 710 049 00025
NDA	9597P000397
Adresse	30 avenue du Général de Gaulle - Le Raizet 97139 Les Abymes
Site	www.cmarguadeloupe.org

Présentation du centre de formation

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA) de Guadeloupe a été créée par décret le 23 mars 1973. Ses missions sont :

- La Défense des intérêts des artisans au niveau local, régional, national, européen,
- L'Accompagnement des entreprises artisanales à toutes étapes de leurs vies,
- La Formation des artisans d'aujourd'hui et de demain.

La CMA Guadeloupe accompagne les artisans à toutes les étapes de leurs vies professionnelles :

- L'apprentissage des Métiers
- La création d'entreprise
- Le développement d'entreprise
- La formation continue
- La transmission-reprise

Au 01/04/2022, la CMAR, c'est :

- 18 667 entreprises
- 450 apprenants

- 80 salariés
- 2 sites de formation
- 17 Plateaux techniques

Taux de performance du centre de formation

Formations en apprentissage

Nb d'inscrits à l'examen en 2025	216
Taux de réussites en 2025	76,04%
Taux de satisfaction des apprentis en 2025	84,00%

Formations continue

Nb d'apprenants en 2025	305
Taux de réussites à l'examen 2025	97,70%
Taux de satisfaction des apprenants en 2025	100%

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
Hygiène et sécurité alimentaire - HACCP	Livret de présentation	18/05/2026	3

Présentation de la formation

Hygiène et sécurité alimentaire - HACCP

Intitulé de la formation : Hygiène et sécurité alimentaire - HACCP

Objectifs et contexte de la formation

Cette formation a pour objectif de permettre aux professionnels de la restauration commerciale d'acquérir les compétences nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans le respect des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire des aliments.

Conforme à l'Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, cette action de formation répond aux obligations réglementaires prévues par le Code rural et de la pêche maritime.

Caractéristiques de la formation

Sanction de la formation

Attestation de formation

Publics concernés par la formation

Tous publics

Prérequis à l'entrée en formation

- Posséder des notions de base dans le domaine de la restauration commerciale

Durée de la formation

14 heures

Nb de stagiaires pour la validation de la session

- 6 stagiaires minimum
- 12 stagiaires maximum

Formateurs

- Monsieur Nesty BAGEA

Moyens mobilisés

- Salle de formation équipée (vidéoprojecteur, tableau, tables, chaises, etc..)
- Salle de pratique équipée (matériel de restauration)
- Supports pédagogiques
- Questionnaires de satisfaction

Méthodes mobilisées

- Cours magistraux
- Ateliers de mise en situation
- Questionnaires

Objectifs opérationnels

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

- a. identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- b. connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- c. connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- d. connaître le paquet hygiène ;
- e. connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation ;

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
Hygiène et sécurité alimentaire - HACCP	Livret de présentation	18/05/2026	4

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

- a. utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- b. organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- c. mettre en place les mesures de prévention nécessaires ;
- d. savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

Programme de la formation

Durée de la formation en centre : 14 heures

Aliments et risques pour le consommateur :

1. Les différents dangers :
 - a. dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
 - b. dangers physiques (corps étrangers...) ;
 - c. dangers allergènes ;
 - d. dangers biologiques ;
2. Les dangers biologiques, y compris parasites :
 - a. Microbiologie des aliments :
 - i. le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines le cas échéant ;
 - ii. le classement en utiles et nuisibles ;
 - iii. les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
 - iv. la répartition des micro-organismes dans les aliments ;
 - v. Les autres dangers biologiques (parasites) ;
 - b. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
 - i. les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;

- ii. les toxi-infections alimentaires collectives ;
- iii. les associations pathogènes/aliments ;

3. Les mesures de maîtrise des dangers :
 - a. la qualité de la matière première ;
 - b. les conditions de préparation ;
 - c. la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
 - d. la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
 - e. l'hygiène des manipulations ;
 - f. les conditions de transport ;
 - g. l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection) ;

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982) ;
2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) :
 - a. principes de base du paquet hygiène ;
 - b. la traçabilité et la gestion des non-conformités ; dont l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime ;
 - c. les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ;
3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles : R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation ;
4. Les contrôles officiels :
 - a. direction départementale en charge de la protection des populations, agence régionale de santé ;
 - b. les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
Hygiène et sécurité alimentaire - HACCP	Livret de présentation	18/05/2026	5

- directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) ;
- c. grilles de contrôle ;
- d. suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture... ;
- e. AlimConfiance, la mise en transparence des résultats des contrôles ;
- f. analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ;
- g. connaître les risques de saisie, de procès-verbaux, d'amendes transactionnelles et de fermeture ;
- h. connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle ;

Le plan de maîtrise sanitaire :

1. La responsabilité de l'exploitant ;
2. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :
 - a. l'hygiène du personnel et des manipulations ;
 - b. le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
 - c. les durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale) ; et leur validation ;
 - d. les procédures de congélation/décongélation ;
 - e. l'organisation, le rangement, la gestion des stocks ;
 - f. le plan de nettoyage désinfection ;
 - g. le plan de lutte contre les nuisibles ;
 - h. l'approvisionnement en eau ;
 - i. les contrôles à réception et à expédition ;
 - j. les procédures en lien avec la maîtrise de certains process en lien par typologie des dangers : parasitisme des produits de la pêche (sushis), E.Coli Escherichia coli entérohémorragiques (cuisson de la viande hachée pour les populations sensibles), le refroidissement rapide, etc ;

- k. l'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes ;
3. Les principes de l'HACCP ;
4. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non ;
5. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ;
6. La traçabilité.

Durée des stages en entreprise : 0 heures

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Pour toute demande d'adaptation, veuillez nous contacter.

Référent handicap :

Mme Sandrine MONSIGNY

0690 41 18 51

smonsigny@cmguadeloupe.org

Statistiques de l'action de formation

Année 2025

Nb d'apprenants	Nb de réussite	Taux de satisfaction des apprenants
98	98	100%

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
Hygiène et sécurité alimentaire - HACCP	Livret de présentation	18/05/2026	6

Couts et financement de la formation

Coût de la formation	200,00 € TTC¹
-----------------------------	---------------------------------

Modalités de financement

OPCO	Oui
Fonds propres de l'entreprise	Oui
Fonds propres du stagiaire	Oui
Transition Pro	
France Travail	Oui
CPF	
Région Guadeloupe	

Modalités d'inscription et de sélection des apprenants

1. Pré-inscription du candidat par mail, par téléphone ou en présentiel
2. Constitution du dossier d'inscription
3. Test de positionnement
4. Validation du financement
5. Signature de la convention de formation

Contact renseignements et inscriptions

Mme Françoise CONGRE

Attachée technique

0690 31 66 81 - 0590 80 23 33

fcongre@cmguadeloupe.org

Déroulement de la formation

Planning de la formation

Durée d'accès	Nous consulter pour l'obtention du planning des sessions
Lieu de la formation	CMA Guadeloupe 30 avenue du Général de Gaulle - Le Raizet 97139 Les Abymes

¹ Exonérée de TVA

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
Hygiène et sécurité alimentaire - HACCP	Livret de présentation	18/05/2026	7

Modalités de validation de la formation

Évaluation de la formation

Au début de la formation

Type d'évaluation	Méthode	Commentaires
Évaluation de la motivation	Entretien d'évaluation de la motivation	Évaluation du niveau de motivation du stagiaire
Évaluation diagnostique	Examen de positionnement	Permet d'évaluer le niveau du stagiaire
Évaluation diagnostique	Questions à l'oral	Permet de dégager les attentes du stagiaire

En cours de formation

Type d'évaluation	Méthode	Commentaires
Évaluation formative	Tests de positionnement	Permet d'évaluer la compréhension du stagiaire
Évaluation de la motivation ²	Questionnaire de motivation	Évaluation du niveau de motivation du stagiaire

² Uniquement pour les formations d'une durée supérieure à 140 heures

En fin de formation

Type d'évaluation	Méthode	Commentaires
Évaluation sommative	Examen de validation	Permet d'évaluer la progression du stagiaire
Évaluation de satisfaction	Questionnaire de satisfaction	Évaluation du niveau de satisfaction du stagiaire

Organisation des épreuves de positionnement

L'admission du candidat à la formation repose sur les critères suivants :

- Posséder des notions de base dans le domaine de la restauration commerciale

Le candidat devra répondre à un QCM dans le domaine de la restauration commerciale. 70% de bonnes réponses sont exigées pour la validation du prérequis.

Organisation des épreuves de validation

Les épreuves de validation :

E1 – QCM de la validation des acquis de la formation

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
Hygiène et sécurité alimentaire - HACCP	Livret de présentation	18/05/2026	8

Épreuve E1 - QCM de la validation des acquis de la formation

Objectifs et contenu de l'épreuve

Le QCM d'évaluation des acquis a pour objectif de vérifier l'assimilation des connaissances et compétences acquises par les stagiaires à l'issue de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

Le QCM porte sur l'ensemble des thématiques abordées durant la formation conformément au référentiel fixé par l'Arrêté du 12 février 2024.

Critères d'évaluation

L'évaluation est réalisée à partir d'un questionnaire à choix multiples comprenant des questions théoriques et des mises en situation professionnelles.

Les critères d'évaluation portent notamment sur :

- la compréhension des règles d'hygiène alimentaire ;
- la capacité à identifier les risques sanitaires ;
- l'application des procédures de sécurité alimentaire ;
- la maîtrise des obligations réglementaires ;
- la pertinence des réponses apportées dans des situations professionnelles concrètes.

Le QCM est considéré comme validé lorsque le stagiaire obtient le seuil minimal de 70% de bonnes réponses.

Déroulement de l'épreuve

Le QCM est réalisé en fin de formation, individuellement, sous la supervision du formateur.

L'épreuve se déroule :

- en présentiel ;
- sur support papier ;
- dans un temps limité de 30 min.

Le questionnaire est composé de questions à choix multiples pouvant inclure :

- des questions de connaissances réglementaires ;
- des cas pratiques ;
- des mises en situation professionnelles ;
- des questions relatives aux procédures HACCP et au plan de maîtrise sanitaire.

À l'issue de l'épreuve, les résultats sont analysés par le formateur afin de vérifier l'atteinte des objectifs pédagogiques de la formation.

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
Hygiène et sécurité alimentaire - HACCP	Livret de présentation	18/05/2026	9

Liste des contacts

Contact renseignements et inscriptions

Attachée technique

Mme Françoise CONGRE

0690 31 66 81 - 0590 80 23 33

fcongre@cmguadeloupe.org

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Pour toute demande d'adaptation, veuillez nous contacter.

Référent handicap :

Mme Sandrine MONSIGNY

0690 41 18 51

smonsigny@cmguadeloupe.org

Chambre de métiers et de l'Artisanat Région Guadeloupe			
Formation	Document	Date MAJ	Page
Hygiène et sécurité alimentaire - HACCP	Livret de présentation	18/05/2026	10