

MARAWA™

Hygiène & Food Consulting

Formation

Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale

HACCP — Bonnes Pratiques — Conformité Réglementaire

Maîtrisez les bonnes pratiques d'hygiène, sécurisez votre activité et protégez vos clients.

◆ E-learning • Accès 24h/24 – 7j/7 • Formation obligatoire 14h • Financement possible ◆




100 % de satisfaction • Organisme déclaré N° [NDA en cours — DRIAF 2026]

contact@marawahfc.com — Document daté du 01/05/2026

Qui sommes-nous ?

MARAWA Hygiène & Food Consulting — Votre partenaire en hygiène alimentaire

Marawa Hygiène & Food Consulting est un organisme de formation spécialisé dans l'hygiène alimentaire et la sécurité sanitaire des professionnels de la restauration et des métiers de bouche. Fort de **plus de 20 ans d'expériences et d'expertise terrain**, Marawa HFC accompagne les professionnels avec une pédagogie moderne, concrète et directement opérationnelle. Notre ancrage fort dans la réalité du métier fait toute la différence.

 Notre expertise	 Notre approche
<ul style="list-style-type: none">• Plus de 20 ans d'expériences et d'expertise terrain• Maîtrise approfondie des exigences DDPP et réglementation CE• Intervenant(e)s expert(e)s, formé(e)s et certifié(e)s	<ul style="list-style-type: none">• Pédagogie concrète, ancrée dans la réalité du terrain• Cas pratiques tirés de situations professionnelles réelles• Accompagnement humain individualisé à chaque étape
 Notre engagement	 Notre innovation
<ul style="list-style-type: none">• Formations mises à jour en continu selon l'évolution réglementaire• 100 % de satisfaction et de réussite — Session inaugurale 2026• Démarche qualité rigoureuse et amélioration continue	<ul style="list-style-type: none">• Plateforme e-learning interactive, accessible 24h/24 – 7j/7• Session présentielle flexible : dans votre structure ou en groupe• Outils et fiches directement utilisables dans votre établissement

♦ NOTRE MISSION

Rendre la conformité réglementaire accessible, concrète et durable pour chaque professionnel de l'alimentation. Parce qu'une formation de qualité, c'est une formation qui change réellement les pratiques — dès le lendemain matin.









Pourquoi cette formation ?

Une obligation légale, une responsabilité professionnelle

En France, **tout professionnel manipulant des denrées alimentaires** est soumis au Règlement (CE) n°852/2004. La présence d'au moins un salarié formé à l'hygiène alimentaire est une **obligation légale** dans tout établissement de restauration commerciale. Au-delà de l'obligation, c'est un acte de responsabilité envers vos clients et votre activité.

 Sans formation	 Avec Marawa HFC
<ul style="list-style-type: none">• Fermeture administrative par la DDPP• Amendes et sanctions pénales• Risque de toxi-infection alimentaire• Atteinte à votre réputation• Responsabilité civile et pénale engagée	<ul style="list-style-type: none">• Conformité réglementaire immédiate• Sérénité lors des contrôles DDPP• Personnel responsabilisé et formé• Confiance renforcée de vos clients• Image professionnelle valorisée

À qui s'adresse cette formation ?

 Restaurateurs (traditionnels, brasseries, bistros)	 Hôtels et établissements avec service restauration
 Traiteurs et cuisines de collectivité	 Boulangeries, pâtisseries, chocolateries, glaciers
 Snackings, sandwicheries, restauration rapide	 Commerces alimentaires et épicerie fines
 Food trucks et restauration mobile	 Créateurs d'entreprise avant ouverture

Comment se déroule la formation ?

Un parcours hybride — E-learning à votre rythme + session présentielle

La formation Marawa HFC combine **e-learning à votre rythme** et une **session présentielle de 4 heures**. Il s'agit d'une **formation obligatoire de 14 heures** réglementée par l'arrêté du 21 décembre 2009. Vous avancez quand vous voulez depuis n'importe quel appareil, puis vous rejoignez votre formatrice — dans votre structure ou en groupe avec d'autres apprenants — pour mettre en pratique et valider vos acquis.

1

Entretien téléphonique

Avant toute inscription, nous échangeons avec vous pour cerner vos besoins, votre niveau et vos contraintes. Cet entretien est gratuit et sans engagement.

2

Inscription et paiement

Signature de la convention de formation et validation du paiement. Simple, rapide et dématérialisé.

3

Accès à la plateforme sous 24h

Dès validation de votre inscription, vous recevez vos identifiants de connexion. Votre accès e-learning est ouvert 24h/24 – 7j/7 pendant 1 mois complet.

4

Formation e-learning à votre rythme

Parcourez les modules en ligne quand vous voulez, depuis votre ordinateur, tablette ou smartphone. Reprenez là où vous vous êtes arrêté(e), autant de fois que nécessaire.

5

Session présentielle — 4 heures

Rejoignez votre formatrice pour une session pratique de 4 heures : mises en situation, exercices concrets et échanges. Deux options : dans votre propre structure ou en session collective avec d'autres apprenants.

6

Évaluations et attestation

Quiz interactifs après chaque module + évaluation finale en présentiel. Votre attestation officielle et votre kit d'outils opérationnels vous sont remis à l'issue du parcours.

14h

Formation obligatoire

10h

E-learning 24h/24 – 7j/7

4h





Session présentielle

1 mois

Accès plateforme

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de :

 Identifier et maîtriser les dangers	Reconnaître et classer les dangers biologiques, chimiques et physiques liés aux aliments, et mettre en place les mesures de prévention adaptées.
 Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène	Respecter et faire respecter les règles d'hygiène du personnel, des locaux et des équipements conformément à la réglementation en vigueur.
 Concevoir et gérer un PMS	Élaborer, renseigner et tenir à jour un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) complet, intégrant les principes de la méthode HACCP.
 Assurer la traçabilité et réussir un contrôle	Mettre en place un système de traçabilité opérationnel et préparer son établissement à un contrôle sanitaire de la DDPP.










Sanction de la formation

Une **attestation de fin de formation** est délivrée à chaque apprenant ayant suivi l'intégralité du parcours, conformément à l'**article L.6353-1 du Code du Travail**. Ce document constitue la preuve légale de formation pour vos contrôles DDPP et vos organismes financeurs.

Les thèmes abordés dans la formation

Un programme complet, structuré par domaines de compétences

Notre programme couvre l'intégralité des compétences attendues par la réglementation et les corps de contrôle. Chaque domaine est traité de façon concrète, avec des exemples directement issus du terrain.

 Réglementation & obligations légales <i>Cadre européen et national, rôle de la DDPP, obligations du responsable d'établissement.</i>	 Dangers et risques alimentaires <i>Dangers biologiques, chimiques, physiques. Mécanismes de contamination, allergènes majeurs.</i>	 Hygiène du personnel <i>Tenue réglementaire, protocoles de lavage des mains, comportements à risque.</i>
 Maîtrise des températures <i>Chaîne du froid, températures réglementaires, relevés et enregistrements obligatoires.</i>	 Nettoyage & désinfection <i>Protocoles, produits, plan de nettoyage, lutte contre les nuisibles.</i>	 Organisation des locaux & flux <i>Marche en avant, séparation des zones, prévention des contaminations croisées.</i>
 Traçabilité <i>Traçabilité amont et aval, étiquetage, gestion des DLC/DDM, fiches de réception.</i>	 Plan de Maîtrise Sanitaire <i>Structure du PMS, méthode HACCP appliquée, documentation et archivage réglementaire.</i>	 Contrôle sanitaire <i>Préparer et réussir une inspection DDPP : documents attendus, posture professionnelle.</i>

Bon à savoir

Les thèmes abordés couvrent l'intégralité du référentiel attendu lors d'un contrôle sanitaire DDPP. À l'issue de votre formation, vous repartez avec un kit complet d'outils opérationnels : fiches de relevés, modèles de traçabilité, plan de nettoyage et documents PMS prêts à l'emploi.

Informations pratiques

Tout ce que vous devez savoir avant de vous inscrire

Formation	Formation obligatoire à l'hygiène alimentaire — 14 heures — Arrêté du 21 décembre 2009
Référence	FOR-HYG-001 — Marawa Hygiène & Food Consulting
N° déclaration	Organisme de formation déclaré — N° déclaration d'activité : [NDA en cours — DRIAF 2026]
Format	Hybride — E-learning (10h) + Session présentielle (4h)
E-learning	Accès 24h/24 – 7j/7 pendant 1 mois à compter de la validation de l'inscription
Session présentielle	4 heures — Dans votre structure ou en groupe avec d'autres apprenants
Durée totale	14 heures au total (10h e-learning + 4h présentiel)
Délai d'accès	Sous 24h ouvrées après entretien téléphonique, signature de la convention et validation du paiement
Prérequis	Aucun prérequis technique — Maîtrise du français requise
Matériel	Ordinateur, tablette ou smartphone + connexion internet (partie e-learning)
Évaluation	Positionnement initial + quiz formatifs après chaque module + évaluation finale (QCM + cas pratique)
Sanction	Attestation de fin de formation délivrée conformément à l'article L.6353-1 du Code du Travail
Tarif	347 € TTC / personne — Financement OPCO, France Travail (sous éligibilité), plan de formation acceptés
Financement	OPCO, France Travail (sous accord d'éligibilité), plan de développement des compétences, financement propre
Satisfaction	100 % de satisfaction et de réussite — Source : questionnaires de satisfaction Marawa HFC 2026
Accessibilité PSH	Modalités adaptables — Référente : Cécilia GEHAN — contact@marawahfc.com
Contact	contact@marawahfc.com • www.marawahfc.com • Document daté du 01/05/2026

Pourquoi choisir Marawa HFC ?

Ce qui nous distingue — concrètement

<p>✔ Formation 100 % terrain Chaque contenu est conçu par une professionnelle qui a exercé dans votre secteur. Pas de théorie creuse — uniquement ce qui est utile le lendemain.</p>	<p>✔ Accès immédiat, zéro contrainte Votre formation commence sous 24h. Aucun déplacement, aucune contrainte d'horaire. Vous apprenez où vous voulez, quand vous voulez.</p>
<p>✔ Un mois d'accès illimité Pas de chronomètre. Prenez le temps qu'il vous faut. Revenez sur les modules autant de fois que nécessaire pendant 1 mois entier.</p>	<p>✔ Accompagnement humain inclus Votre formatrice reste disponible tout au long du parcours. Une question ? Un doute ? Vous n'êtes jamais seul(e).</p>
<p>✔ Des outils prêts à l'emploi</p>	<p>✔ Reconnue et conforme</p>

À l'issue de la formation, vous repartez avec un kit complet : fiches, modèles, PMS vierge — à utiliser dès le lendemain dans votre établissement.

Formation obligatoire de 14h conforme à l'arrêté du 21 décembre 2009. Attestation officielle délivrée, valable pour vos contrôles DDPP et vos financeurs.

PLACES LIMITÉES — SESSIONS 2026

Formation Hygiène en Restauration Commerciale

~~397 € TTC~~

347 €

**TTC / personne
soit 50 € d'économie**

14h • E-learning + Présentiel • Attestation officielle

Ce qui est inclus :

- ✓ Accès plateforme e-learning 1 mois
- ✓ Session présentielle 4h
- ✓ Quiz interactifs & cas pratiques
- ✓ Kit complet d'outils opérationnels
- ✓ Attestation officielle de formation
- ✓ Accompagnement formatrice inclus

 **Financement OPCO / France Travail***

Offre valable pour un nombre de places limité — Contactez-nous pour vérifier la disponibilité

* Financement sous réserve d'éligibilité et d'accord de l'organisme financeur (OPCO / France Travail).

Nos autres prestations

Un accompagnement sur mesure — bien au-delà de la formation

Parce que chaque professionnel a des besoins spécifiques, Marawa HFC propose des prestations personnalisées adaptées à votre situation, votre structure et vos objectifs. **Chaque accompagnement fait l'objet d'un devis gratuit et sans engagement.**

 01 Accompagnement Personnalisé <i>Hygiène & Conformité Réglementaire</i>	 02 Accompagnement Création d'Entreprise <i>De votre projet à l'ouverture</i>	 03 Formation de vos Équipes en Interne <i>Formez vos collaborateurs sur site</i>
<p>Vous avez des doutes sur la conformité de votre établissement ? Nous intervenons à vos côtés pour analyser vos pratiques, identifier les points de vigilance et vous accompagner dans la mise en place des actions correctives.</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Audit de vos pratiques et de votre PMS◆ Identification des non-conformités◆ Plan d'actions personnalisé et priorisé◆ Suivi de mise en œuvre	<p>Vous créez votre restaurant, votre food truck ou votre commerce alimentaire ? Nous vous accompagnons dès la conception pour poser des bases solides : locaux, équipements, organisation, documents réglementaires.</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Conseil en aménagement des locaux (marche en avant)◆ Élaboration de votre PMS de A à Z◆ Préparation à la déclaration DDPP◆ Accompagnement jusqu'à l'ouverture	<p>Vous souhaitez former l'ensemble de votre équipe directement dans votre établissement ? Nous venons chez vous pour une session sur mesure, adaptée à vos locaux, vos équipements et vos pratiques réelles.</p> <ul style="list-style-type: none">◆ Formation dispensée dans votre établissement◆ Contenu adapté à votre activité et votre équipe◆ Jusqu'à 12 collaborateurs par session◆ Attestations individuelles délivrées à chaque participant
 Sur devis — Contactez-nous	 Sur devis — Contactez-nous	 Sur devis — Contactez-nous

 **Pour toute demande de devis personnalisé : contact@marawahfc.com**

Réponse garantie sous 48h — Devis gratuit et sans engagement

L'hygiène alimentaire, c'est votre réputation, la sécurité de vos clients et la pérennité de votre établissement. **Contactez-nous dès aujourd'hui** pour un entretien téléphonique gratuit. En 15 minutes, nous définissons ensemble le parcours idéal pour vous et votre équipe.

 Nous écrire contact@marawahfc.com	 Demander un devis Gratuit — Réponse sous 48h	 En savoir plus www.marawahfc.com
--	--	---

« L'hygiène n'est pas seulement une obligation réglementaire.

*C'est un véritable levier de professionnalisation,
de confiance client et de performance durable. »*