

Démarche : DRAAF SRFD Provence Alpes Côte d'Azur : bilan 2025 des organismes pour la formation en hygiène alimentaire

Organisme : SRFD PACA

## Identité du demandeur

Email

Etablissement  
SIRET

Dénomination

Forme juridique

## Formulaire

Établir le bilan annuel d'activité des organismes de formation enregistrés par la DRAAF Provence Alpes Côte d'Azur pour la mise en œuvre de la formation spécifique en hygiène alimentaire à destination des établissements de restauration commerciale

### INFORMATIONS GENERALES

#### Explications

déclaration d'activités réalisées en 2025 (année civile) : formations spécifiques en hygiène alimentaire à destination des personnels des établissements de restauration commerciale conformément à l'arrêté du 12 février 2024

Le bilan comporte une première partie pour les formations réalisées en Provence Alpes Côte d'Azur et une seconde partie pour des formations réalisées hors Provence Alpes Côte d'Azur.

Dans chacun des cas il est demandé de préciser le nombre de sessions réalisées et le nombre de stagiaires formés selon la modalité de formation : 100 % présentiel ou hybride.

Nom/ Raison sociale du dispensateur de formation

Nom Prénom de la personne renseignant l'enquête

Mail de la personne renseignant l'enquête

Téléphone de la personne renseignant l'enquête

## ACTIVITES 2025

### Formations réalisées en Provence Alpes Côte d'Azur

Nombre total de sessions en 100 % présentiel

Nombre total de stagiaires formés en 100 % présentiel

Nombre total de sessions en mode hybride

Nombre total de stagiaires formés en mode hybride

### Formations réalisées HORS Provence Alpes Côte d'Azur

Données par région

Région

Cochez la mention applicable, une seule valeur possible

☐ Auvergne-Rhône Alpes

☐ Bourgogne-Franche-Comté

☐ Bretagne

☐ Centre-Val de Loire

☐ Corse

☐ Grand Est

☐ Guadeloupe

☐ Guyane

☐ Hauts-de-France

☐ Ile-de-France

☐ La Réunion

☐ Martinique

☐ Mayotte

☐ Normandie

☐ Nouvelle-Aquitaine

☐ Occitanie

☐ Pays de la Loire

Nombre total de sessions en 100 % présentiel

## DRAAF SRFD Provence Alpes Côte d'Azur : bilan 2025 des organismes pour la formation en hygiène

Nombre total de stagiaires formés en 100 % présentiel

Nombre total de sessions en mode hybride

Nombre total de stagiaires formés en mode hybride

### Région

Cochez la mention applicable, une seule valeur possible

☐ Auvergne-Rhône Alpes

☐ Bourgogne-Franche-Comté

☐ Bretagne

☐ Centre-Val de Loire

☐ Corse

☐ Grand Est

☐ Guadeloupe

☐ Guyane

☐ Hauts-de-France

☐ Ile-de-France

☐ La Réunion

☐ Martinique

☐ Mayotte

☐ Normandie

☐ Nouvelle-Aquitaine

☐ Occitanie

☐ Pays de la Loire

Nombre total de sessions en 100 % présentiel

Nombre total de stagiaires formés en 100 % présentiel

Nombre total de sessions en mode hybride

Nombre total de stagiaires formés en mode hybride

### Région

Cochez la mention applicable, une seule valeur possible

☐ DRAAF SRFD Provence Alpes Côte d'Azur : bilan 2025 des organismes pour la formation en hygiène

☐ Auvergne-Rhône Alpes

☐ Bourgogne-Franche-Comté

☐ Bretagne

☐ Centre-Val de Loire

☐ Corse

☐ Grand Est

☐ Guadeloupe

☐ Guyane

☐ Hauts-de-France

☐ Ile-de-France

☐ La Réunion

☐ Martinique

☐ Mayotte

☐ Normandie

☐ Nouvelle-Aquitaine

☐ Occitanie

☐ Pays de la Loire

**Nombre total de sessions en 100 % présentiel**

**Nombre total de stagiaires formés en 100 % présentiel**

**Nombre total de sessions en mode hybride**

**Nombre total de stagiaires formés en mode hybride**

## MAINTIEN ET ENGAGEMENT

### Maintien dans le registre :

**Je souhaite le retrait de mon organisme de formation de la liste diffusée au public :**

Cochez la mention applicable

☐ Oui

☐ Non

### Engagement :

En cochant cette case, je m'engage à utiliser la dénomination « formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire

**DRAAF SRFD Provence Alpes Côte d'Azur : bilan 2025 des organismes pour la formation en hygiène adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale » pour toute communication relative à la formation, à l'exclusion de toute version abrégée ou variante faisant apparaître la mention HACCP.**

Cochez la mention applicable

☐ Oui

☐ Non

## COMMENTAIRES

### Commentaires

emplacement libre pour apporter vos remarques concernant ce dispositif (avis des stagiaires, propositions d'amélioration, atouts du nouveau référentiel ....)