

Arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

NOR: AGRE1130317A

Version consolidée au 14 décembre 2017

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment son article L. 233-4 ;

Vu le décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale,

Arrête :

Article 1

Sont réputés satisfaire à l'obligation de formation prévue à l'article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime les détenteurs des diplômes et titres à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs, inscrits au répertoire national des certifications professionnelles, dont la liste figure en annexe du présent arrêté.

Article 2

Le présent arrêté entre en vigueur le 1er octobre 2012.

Article 3

La directrice générale de l'enseignement et de la recherche est chargée de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Annexe

LISTE DES DIPLÔMES ET TITRES À FINALITÉ PROFESSIONNELLE DE NIVEAU V ET SUPÉRIEURS, DÉLIVRÉS À COMPTER DU 1^{er} JANVIER 2006 EN RÉFÉRENCE À LA DATE D'APPLICATION DU RÈGLEMENT DU 29 AVRIL 2004 SUSVISÉ

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.

Fait le 25 novembre 2011.

Pour le ministre et par délégation :
La directrice générale
de l'enseignement et de la recherche,
M. Zalay