

## SASU INAA FORMATION & CONSEIL

Organisme de Formation Professionnelle

4 Allée Jean Paul Sartre 77186 NOISIEL

918 199 928 R.C.S Meaux

APE : 8559A

☎ 01 76 41 12 88

✉ [contact@inaaformation.fr](mailto:contact@inaaformation.fr)

🌐 <https://www.inaaformation.fr>



### ATTESTATION DE FIN DE FORMATION Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

(Article L6353-1 du Code du Travail)

La SASU INAA Formation & Conseil certifie par la présente attestation que la personne ci-dessous dénommée a bien suivi la formation décrite conformément aux dispositions de l'article L6353-1 du Code du Travail.

**Nom et prénom du stagiaire** : **ABI KHALIL Dany**  
**Date de formation** : **du 23/03/2026 au 27/03/2026**  
**Durée** : **14 heures**  
**Nature** : L'action de formation animée par INAA Formation entre dans l'une des catégories prévues par les articles L6313-1 et L6341-1 du Code du travail.

#### Acquisition, entretien ou perfectionnement des connaissances

**Évaluation des acquis de la formation** : au regard de chaque objectif de la formation, le stagiaire est invité à déterminer les connaissances et les compétences qu'il a acquises, celles qui sont en cours d'acquisition ou celles qui restent à acquérir.

Objectif de la formation	Les compétences / connaissances
Les grands principes de la réglementation de la restauration commerciale. (Responsabilité des opérateurs, les obligations de résultats, le PMS, l'organisation et la nécessité des autocontrôles).	x Ont été acquises .. Sont en cours d'acquisition .. Sont à acquérir
L'analyse des risques liés à l'insuffisance d'hygiène en restauration commerciale. (Risques physiques, chimiques et biologiques, les TIAC (Toxi infection alimentaire collectives), les risques de verbalisation, saisie et fermeture).	x Ont été acquises .. Sont en cours d'acquisition .. Sont à acquérir
La mise en œuvre des principes d'hygiène en restauration commerciale. (Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organisation de la production et stockage des aliments dans les bonnes conditions d'hygiène, mise en place de mesures de prévention).	x Ont été acquises .. Sont en cours d'acquisition .. Sont à acquérir

Nota : Cette attestation peut vous permettre de renseigner votre Passeport Orientation Formation (Art. L6315-2 du Code du Travail).

## SASU INAA FORMATION & CONSEIL

Siège social : 4 Allée Jean Paul Sartre, 77186 NOISIEL

Tel : +33 (0)1.76.41.12.88 Courriel : [contact@inaaformation.fr](mailto:contact@inaaformation.fr)

Siret n° 918 199 928 00014

Numéro de TVA intracommunautaire : FR04918199928

🌐 <https://www.inaaformation.fr>

Organisme enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 11 77 07 94 977 auprès de la région IDF (Ne vaut pas agrément de l'État)