

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 1601926F — Mise à jour : 27 mai 2026

Organisme responsable : CCI Finistère - Morlaix

Contenu

Objectifs

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant de satisfaire le client
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Programme

- Comprendre la réglementation
- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Identifier les risques alimentaires pour le consommateur
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en restauration
- Mettre en œuvre les bonnes méthodes de travail et la gestion des matières premières

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	Niveau de sortie Sans niveau spécifique
------------------------------------	--

Liste des certifications

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2260997	Présentiel	Brest	25/05/2026	26/05/2026
2285012	Présentiel	Brest	04/10/2026	05/10/2026
2300425	Présentiel	Brest	27/09/2026	28/09/2026

Source : GREF Bretagne #1601926F