

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 1901500F — Mise à jour : 26 mars 2026

Organisme responsable : **LE MOINS CHER EN FORMATION**

Contenu

Objectifs

- Respecter les attendus de la réglementation en hygiène alimentaire
- Mettre en place la méthode obligatoire HACCP

Programme

- L'obligation de formation à l'hygiène alimentaire
- Les règlements
- Les services officiels de contrôles
- L'hygiène des manipulations et méthode HACCP Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Evaluation des connaissances acquises

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
2038617	Présentiel	Saint-Brieuc	31/12/2025	30/12/2026
2038618	Présentiel	Brest	31/12/2025	30/12/2026
2038619	Présentiel	Rennes	31/12/2025	30/12/2026
2248409	Présentiel	Vannes	25/03/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #1901500F