

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale + Permis d'exploitation

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 1901554F — Mise à jour : 26 mars 2026

Organisme responsable : LE MOINS CHER EN FORMATION

Contenu

Objectifs

- Respecter les attendus de la réglementation concernant l'exploitation d'un débit de boissons-art R. 3332-4-1 du code de la santé publique
- Respecter les attendus de la réglementation en hygiène alimentaire. Mettre en place la méthode obligatoire HACCP

Programme

La protection des consommateurs ; La responsabilité des exploitants ; La prévention et la lutte contre l'alcoolisme ; La protection des mineurs ; La répression de l'ivresse sur la voie publique ; La législation sur les stupéfiants ; La revente de tabac ; La lutte contre le bruit ; 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
2038649	Présentiel	Saint-Brieuc	31/12/2025	30/12/2026
2038650	Présentiel	Brest	31/12/2025	30/12/2026
2038651	Présentiel	Rennes	31/12/2025	30/12/2026
2248474	Présentiel	Vannes	25/03/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #1901554F