

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 1901560F — Mise à jour : 26 mars 2026

Organisme responsable : SAS FRANCE PROFORMATION

Contenu

Objectifs

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

Programme

- 1 - L'obligation de formation à l'hygiène alimentaire
 - 2 - Les règlements
 - 3 - Les services officiels de contrôles
 - 4 - 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	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	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
2061111	Présentiel	Saint-Brieuc	31/12/2025	30/12/2026
2061112	Présentiel	Brest	31/12/2025	30/12/2026
2061113	Présentiel	Rennes	31/12/2025	30/12/2026
2248801	Présentiel	Vannes	25/03/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #1901560F