

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 1902904F — Mise à jour : 26 mars 2026

Organisme responsable : VOS FORMATIONS AUX MEILLEURS PRIX

Contenu

Objectifs

Le personnel de cuisine maîtrise les méthodes d'hygiène alimentaire
La formation permet d'acquérir les connaissances des règles sanitaires

Programme

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale (1 h)
Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale (2 h)
Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale (1 h)
Référentiel de formation, savoirs associés
Aliments et risques pour le consommateur
Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) (2 h)
Le plan de maîtrise sanitaire (2 h)

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
2054541	Présentiel	Saint-Brieuc	31/12/2025	30/12/2026
2054542	Présentiel	Brest	31/12/2025	30/12/2026
2054543	Présentiel	Rennes	31/12/2025	30/12/2026
2248605	Présentiel	Vannes	25/03/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #1902904F