

Hygiène en restauration commerciale

HACCP - Réglementaire

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2101886F — Mise à jour : 18 mai 2026

Organisme responsable : CMARB - DT du Finistère

Contenu

Objectifs

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation.

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène

Programme

Jour 1

La microbiologie des aliments

- Le monde microbien, les microbes utiles et néfastes dans l'alimentation, la contamination des aliments...

Les dangers dans l'alimentation

- Les dangers microbiologiques, chimiques, physiques, les allergènes

Les moyens de maîtrise des dangers

- La qualité des matières premières, l'hygiène des manipulations et du matériel, les conditions de préparation...

Jour 2

La réglementation applicable à la restauration

- La réglementation communautaire, nationale
- Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Restaurateur
- L'inspection sanitaire...

Le plan de maîtrise sanitaire

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène, les principes de l'HACCP, la traçabilité...
- Évaluation finale

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2250508	Présentiel	GOUESNOU	25/05/2026	26/05/2026
2250556	Présentiel	GOUESNOU	05/07/2026	06/07/2026
2250563	Présentiel	MORLAIX	11/10/2026	12/10/2026
2290989	Présentiel	QUIMPER	28/06/2026	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #2101886F