

Sensibilisation à l'hygiène alimentaire

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2200113F — Mise à jour : 16 février 2026

Organisme responsable : CMARB - DT des Côtes d'Armor

Contenu

Objectifs

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Comprendre, appliquer et faire évoluer les bonnes pratiques d'hygiène au sein de son établissement • Appréhender, identifier et réagir en cas de dangers alimentaires
- Apprécier son niveau d'hygiène et celui des autres à son poste de travail

Programme

1 -La réglementation en matière d'hygiène

- Principaux textes de référence
- Différents régimes suivant le circuit de commercialisation

2 -Les nouvelles modalités de contrôles sanitaires

- Délégation des contrôles sanitaires en 2024 : qu'est-ce que ça change pour vous ?
- Dispositif Alim'confiance

3 -Les différents dangers dans l'alimentaire (biologique, chimique, physique, allergène)

4 -Les Bonnes pratiques d'hygiène à mettre en œuvre de la réception à la vente

5 -Traçabilité et analyses : vos obligations

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	Sans niveau spécifique

Métiers associés

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2199432	À distance	—	23/06/2026	25/06/2026

Source : GREF Bretagne #2200113F