

Hygiène en restauration commerciale

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2200811F — Mise à jour : 11 mars 2026

Organisme responsable : CMARB - DT des Côtes d'Armor

Contenu

Objectifs

- A 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

Aliments et risques pour le consommateur

- Les différents types de dangers dans l'alimentation
- Focus sur le danger microbiologique et les moyens de maîtrise

Les fondamentaux de la réglementation

- La réglementation en vigueur
- Notion de déclaration, agrément, dérogation

Jour 2

Le Plan de Maîtrise Sanitaire et le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Restaurateur (GBPH)

- Les principes de l'HACCP et l'utilisation du GPBH
- Comprendre et mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (hygiène du personnel, nettoyage & désinfection, règles du stockage, respect des températures, règles du refroidissement, de la congélation/décongélation, de la friture,...)
- Mettre en place la traçabilité
- Les éléments indispensables d'un PMS

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Sans niveau spécifique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2238248	Présentiel	Ploufragan	17/05/2026	18/05/2026