

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 2287148F — Mise à jour : 4 février 2026

Organisme responsable : AKTIVEO Formation SAS / UMIH Formation SAS

Contenu

Objectifs

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Programme

Hygiène alimentaire

Aliments et risques pour le consommateur

dangers microbiens

microbiologie des aliments

moyens de maîtrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et dans le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel

autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques

Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

notions de déclaration, agrément, dérogation

l'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (bph), procédures fondées sur le hazard analysis critical control point (haccp)

l'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail contrôles officiels

Plan de maîtrise sanitaire

gbph du secteur d'activité ; bph ; principes de l'haccp ; mesures de vérifications ; système documentaire

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
2115557	Présentiel	Fougères	21/10/2025	30/12/2026
2115558	À distance	—	21/10/2025	30/12/2026
2115582	Présentiel	Cesson-Sévigné	21/10/2025	30/12/2026
2115583	Présentiel	Quimper	21/10/2025	30/12/2026
2115584	Présentiel	Vannes	21/10/2025	30/12/2026
2115585	Présentiel	Saint-Malo	21/10/2025	30/12/2026
2115587	Présentiel	Plérin	21/10/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #2287148F