

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 23120463F — Mise à jour : 4 février 2026

Organisme responsable : CCI35 - Faculté des métiers - Site de Bruz Ker Lann

Contenu

Objectifs

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Connaître les aliments et risques pour le consommateur
- Maîtriser les dangers microbiologiques
- Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire
- Prévoir et assurer les mesures de vérification

Programme

- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale - Aliments et risques pour le consommateur
- Les dangers microbiens : microbiologie des aliments, les dangers microbiologiques dans l'alimentation, les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
 - Les autres dangers potentiels
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
 - L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
 - L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
 - Les contrôles officiels
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : le plan de maîtrise sanitaire
- Les BPH Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
 - Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité spécifié

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
2148957	Présentiel	Bruz	31/12/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #23120463F