

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 24154274F — Mise à jour : 11 décembre 2025

Organisme responsable : CCI35 – Faculté des métiers - Site de Saint-Malo

Contenu

Objectifs

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. (conformément à l'obligation de formation en matière d'hygiène, décret 2011-731 du 24/06/2011).

Objectif(s) pédagogique(s) : 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.

Programme

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale - Aliments et risques pour le consommateur

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : le plan de maîtrise sanitaire

Certifications préparées et métiers visés

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

Métiers associés

G1401 — Assistance de direction d'hôtel-restaurant

G1402 — Management d'hôtel-restaurant

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2148796	Présentiel	Saint-Malo	31/12/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #24154274F