

Mise à jour Hygiène alimentaire établissement restauration commerciale

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 25175009F — Mise à jour : 7 novembre 2025

Organisme responsable : CCI35 - Faculté des métiers - Campus de Vannes

Contenu

Objectifs

- Rappel de la réglementation sanitaire.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration.

Programme

1. Rappel réglementaire : Paquet Hygiène et A.M. du 21 décembre 2009
2. Rappel sur les dangers alimentaires et les risques pour les consommateurs
- Liste des dangers potentiels en cuisine
- Condition de développement des microbes
- Notion de TIAC, toxi-infection alimentaire Collective
- Obligations réglementaires en cas de TIAC
3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire en cuisine, rappel des composantes essentielles
- Les BPH : Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Les BPF : Bonnes Pratiques de Fabrication
- Traçabilité : exigences et mise en place en cuisine
- La Gestion des non conformités

Certifications préparées et métiers visés

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

Métiers associés

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2038737	Présentiel	Vannes	21/07/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #25175009F