

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 25177906F — Mise à jour : 2 juin 2026

Organisme responsable : OUEST FORMATION ENTREPRISE

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

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Liste des certifications

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2074049	Présentiel	Auray	08/09/2025	08/09/2026

Source : GREF Bretagne #25177906F