

L'hygiène en restauration commerciale

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 26197168F — Mise à jour : 16 juin 2026

Organisme responsable : **AFPA ENTREPRISES BRETAGNE**

Contenu

Objectifs

- Organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.
- Appliquer les règles d'hygiène dans son environnement professionnel en respectant des procédures qui permettent d'éviter tous risques de contamination alimentaire.

Programme

Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration commerciale :

- Les principaux germes - les modes de contamination et de multiplication

La contamination des aliments :

- La maîtrise des sources de micro-organismes et des transporteurs (air et surfaces mobiles)
- Le développement microbien (exemples d'actions)

Les facteurs de développement :

- L'action sur le milieu, le couple temps/température, le froid, le chaud
- L'entretien des locaux, du matériel

Les autres dangers potentiels (chimiques, physiques et allergènes)

La méthode HACCP :

- Les principes de l'analyse des risques
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Les principes de base du paquet hygiène
- La traçabilité et la gestion des non-conformités

Les contrôles officiels :

- Infractions/sanctions

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et le guide des bonnes pratiques (GBPH) :

- L'hygiène du personnel et manipulation des denrées
- Le respect des températures de conservation, de cuisson et de refroidissement
- Les durées de vie (DLC/DLUO)
- Les outils d'autocontrôle

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Niveau Préqualification / Collège	Niveau de sortie Niveau Préqualification / Collège
---	--

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2199228	Présentiel	RENNES	29/06/2026	30/06/2026
2199229	Présentiel	RENNES	31/08/2026	01/09/2026

Source : GREF Bretagne #26197168F