Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Certifiante | Formation continue

Réf. : 1401822F — Mise à jour : 16 février 2026

Organisme responsable : **AGORA SERVICES LORIENT**

Présentation de la formation

Objectifs

Formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire (décret N°2011-731 DU 24 Juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale et arrêté du 5 Octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale)

Programme

Aliments et risques pour le consommateur

- Dangers microbiens - microbiologie des aliments : monde microbien, classement en utiles et nuisibles, conditions de multiplication, de survie et de destruction, répartition des micro-organismes dans les aliments
- Dangers microbiologiques dans l'alimentation : principaux pathogènes, toxi-infections alimentaires collectives, associations pathogènes / aliments
- Moyens de maitrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel
- Autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques

Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- Notions de déclaration, agrément, dérogation
- L'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (bph), procédures fondées sur le hazard analysis critical control point (haccp)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail.
- Contrôles officiels : direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé, grilles d'inspection, points de contrôle, suites de l'inspection

Plan de maitrise sanitaire

- Définition - GBPH du secteur d'activité - BPH (Points clefs et 5M) - Principes de l'HACCP - Système documentaire - Mesures de vérifications

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**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
2215108S	Présentiel	Lorient	05/11/2026	06/11/2026
2215109S	Présentiel	Lorient	03/12/2026	04/12/2026

Source : GREF Bretagne #1401822F