Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Certifiante | Formation continue

Réf. : 1601926F — Mise à jour : 21 octobre 2026

Organisme responsable : **CCI Finistère - Morlaix**

Présentation de la formation

Objectifs

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant de satisfaire le 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

Programme

- Comprendre la réglementation
- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Identifier les risques alimentaires pour le consommateur
- Appliquer les bonnes pratiques d’hygiène en restauration
- Mettre en œuvre les bonnes méthodes de travail et la gestion des matières premières

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
2396990S	Présentiel	Le Relecq-Kerhuon	16/11/2026	17/11/2026
2426652S	Présentiel	Le Relecq-Kerhuon	07/12/2026	08/12/2026

Source : GREF Bretagne #1601926F