Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Certifiante | Formation continue

Réf. : 1901500F — Mise à jour : 10 août 2026

Organisme responsable : **LE MOINS CHER EN FORMATION**

Présentation de la formation

Objectifs

Respecter les attendus de la réglementation en hygiène alimentaire

Mettre en place la méthode obligatoire HACCP

Programme

L'obligation de formation à l'hygiène alimentaire

Les règlements

Les services officiels de contrôles

L'hygiène des manipulations et méthode HACCP Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Evaluation des connaissances acquises

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
2038617S	Présentiel	Saint-Brieuc	01/01/2026	31/12/2026
2038618S	Présentiel	Brest	01/01/2026	31/12/2026
2038619S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026
2248409S	Présentiel	Vannes	26/03/2026	31/12/2026
2363452S	Présentiel	Saint-Brieuc	01/01/2027	31/12/2027
2363453S	Présentiel	Brest	01/01/2027	31/12/2027
2363454S	Présentiel	Vannes	01/01/2027	31/12/2027
2363456S	Présentiel	Rennes	01/01/2027	31/12/2027