Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale + Permis d'exploitation

Certifiante | Formation continue

Réf. : 1901554F — Mise à jour : 10 août 2026

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

Présentation de la formation

Objectifs

Respecter les attendus de la réglementation concernant l'exploitation d'un débit de boissons-art R. 3332-4-1 du code de la santé publique
Respecter les attendus de la réglementation en hygiène alimentaire. Mettre en place la méthode obligatoire HACCP

Programme

La protection des consommateurs ; La responsabilité des exploitants ; La prévention et la lutte contre l'alcoolisme ; La protection des mineurs ; La répression de l'ivresse sur la voie publique ; La législation sur les stupéfiants ; La revente de tabac ; La lutte contre le bruit ; 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
2038649S	Présentiel	Saint-Brieuc	01/01/2026	31/12/2026
2038650S	Présentiel	Brest	01/01/2026	31/12/2026
2038651S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026
2248474S	Présentiel	Vannes	26/03/2026	31/12/2026
2363526S	Présentiel	Saint-Brieuc	01/01/2027	31/12/2027
2363527S	Présentiel	Brest	01/01/2027	31/12/2027
2363528S	Présentiel	Vannes	01/01/2027	31/12/2027
2363529S	Présentiel	Rennes	01/01/2027	31/12/2027

Source : GREF Bretagne #1901554F