Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Certifiante | Formation continue

Réf. : 1901560F — Mise à jour : 13 août 2026

Organisme responsable : **SAS FRANCE PROFORMATION**

Présentation de la formation

Objectifs

- Respecter les attendus de la réglementation en hygiène alimentaire
- Mettre en place la méthode obligatoire HACCP

Programme

1 - L'obligation de formation à l'hygiène alimentaire

2 - Les règlements

3 - Les services officiels de contrôles

4 - 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
Sans niveau spécifique	**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
2061111S	Présentiel	Saint-Brieuc	01/01/2026	31/12/2026
2061112S	Présentiel	Brest	01/01/2026	31/12/2026
2061113S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026
2248801S	Présentiel	Vannes	26/03/2026	31/12/2026
2366398S	Présentiel	Saint-Brieuc	01/01/2027	31/12/2027
2366399S	Présentiel	Brest	01/01/2027	31/12/2027
2366400S	Présentiel	Vannes	01/01/2027	31/12/2027
2366401S	Présentiel	Rennes	01/01/2027	31/12/2027

Source : GREF Bretagne #1901560F