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

Certifiante | Formation continue

Réf. : 1901561F — Mise à jour : 13 août 2026

Organisme responsable : **SAS FRANCE PROFORMATION**

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
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
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
2061142S	Présentiel	Saint-Brieuc	01/01/2026	31/12/2026
2061143S	Présentiel	Brest	01/01/2026	31/12/2026
2061144S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026
2248867S	Présentiel	Vannes	26/03/2026	31/12/2026
2366470S	Présentiel	Saint-Brieuc	01/01/2027	31/12/2027

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2366471S	Présentiel	Brest	01/01/2027	31/12/2027
2366472S	Présentiel	Vannes	01/01/2027	31/12/2027
2366473S	Présentiel	Rennes	01/01/2027	31/12/2027

Source : GREF Bretagne #1901561F