Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Certifiante | Formation continue

Réf. : 1902904F — Mise à jour : 10 août 2026

Organisme responsable : **VOS FORMATIONS AUX MEILLEURS PRIX**

Présentation de la formation

Objectifs

Le personnel de cuisine maîtrise les méthodes d'hygiène alimentaire
La formation permet d'acquérir les connaissances des règles sanitaires

Programme

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 oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
Référentiel de formation, savoirs associés
Aliments et risques pour le consommateur
Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
Le plan de maîtrise sanitaire

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Niveau de sortie
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
2054541S	Présentiel	Saint-Brieuc	01/01/2026	31/12/2026
2054542S	Présentiel	Brest	01/01/2026	31/12/2026
2054543S	Présentiel	Rennes	01/01/2026	31/12/2026
2248605S	Présentiel	Vannes	26/03/2026	31/12/2026
2363683S	Présentiel	Saint-Brieuc	01/01/2027	31/12/2027
2363684S	Présentiel	Brest	01/01/2027	31/12/2027
2363685S	Présentiel	Vannes	01/01/2027	31/12/2027
2363686S	Présentiel	Rennes	01/01/2027	31/12/2027

Source : GREF Bretagne #1902904F