Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Certifiante | Formation continue

Réf. : 2002836F — Mise à jour : 10 février 2026

Organisme responsable : **SMART ET COM FORMATIONS**

Présentation de la formation

Objectifs

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 Objectif défini par l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Programme

- Aliments et risques pour le consommateur : introduction aux notions de dangers et de risques microbiens et autres dangers : Les dangers microbiens : La microbiologie des aliments, les dangers microbiologiques dans l'alimentation. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques : la qualité de la matière première, la chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, les conditions de transport, l'entretien des locaux et du matériel. Les autres dangers potentiels : Dangers chimiques (détergents, désinfectants…) Les dangers physiques, Les dangers biologiques (allergènes)
- Les fondamentaux de la Réglementation communautaire et nationale : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), contrôles officiels (Déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément)
- Plan de maitrise sanitaire (PMS) : Les bonnes pratiques d'hygiène : hygiène du personnel, et des manipulations, respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, connaitre l'importance des dates de péremption appelées date limite de consommation (DLC) et des durées limites d'utilisation (DLU), les procédures de congélation et décongélation

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
2209084S	Présentiel	Saint-Jean-la-Poterie	10/02/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2002836F