Hygiène en restauration commerciale

HACCP - Réglementaire

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2101886F — Mise à jour : 10 novembre 2026

Organisme responsable : **CMARB - DT du Finistère**

Présentation de la formation

Objectifs

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation.
Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
Mettre en œuvre les principes de l'hygiène

Programme

Jour 1

La microbiologie des aliments

- Le monde microbien, les microbes utiles et néfastes dans l'alimentation, la contamination des aliments...

Les dangers dans l'alimentation

- Les dangers microbiologiques, chimiques, physiques, les allergènes

Les moyens de maîtrise des dangers

- La qualité des matières premières, l'hygiène des manipulations et du matériel, les conditions de préparation...

Jour 2

La réglementation applicable à la restauration

- La réglementation communautaire, nationale
- Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Restaurateur
- L'inspection sanitaire...

Le plan de maîtrise sanitaire

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène, les principes de l'HACCP, la traçabilité...
- Évaluation finale

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Sans niveau spécifique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2371972S	Présentiel	Gouesnou	16/11/2026	17/11/2026
2452211S	Présentiel	QUIMPER	07/12/2026	08/12/2026

Source : GREF Bretagne #2101886F