Hygiène en restauration commerciale

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2200811F — Mise à jour : 29 septembre 2026

Organisme responsable : **CMARB - DT des Côtes d'Armor**

Présentation de la formation

Objectifs

A 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

Aliments et risques pour le consommateur

• Les différents types de dangers dans l'alimentation

• Focus sur le danger microbiologique et les moyens de maîtrise

Les fondamentaux de la réglementation

• La réglementation en vigueur

• Notion de déclaration, agrément, dérogation

Jour 2

Le Plan de Maîtrise Sanitaire et le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Restaurateur (GBPH)

• Les principes de l'HACCP et l'utilisation du GPBH

• Comprendre et mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (hygiène du personnel, nettoyage & désinfection, règles du stockage, respect des températures, règles du refroidissement, de la congélation/décongélation, de la friture,...)

• Mettre en place la traçabilité

• Les éléments indispensables d'un PMS

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
2408577S	Présentiel	Ploufragan	16/11/2026	17/11/2026

Source : GREF Bretagne #2200811F