Hygiène en restauration commerciale réglementaire

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2202742F — Mise à jour : 20 octobre 2026

Organisme responsable : **CMARB - DT d'Ille et Vilaine**

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

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
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**

Métiers associés

G1401 — Assistance de direction d'hôtel-restaurant
G1402 — Management d'hôtel-restaurant

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2411969S	Présentiel	Rennes	23/11/2026	24/11/2026
2425718S	Présentiel	Rennes	14/12/2026	15/12/2026

Source : GREF Bretagne #2202742F