Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Certifiante | Formation continue

Réf. : 2287148F — Mise à jour : 14 octobre 2026

Organisme responsable : **AKTIVEO Formation SAS / UMIH Formation SAS**

Présentation de la formation

Objectifs

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : responsabilité des opérateurs, obligations de résultat et de moyen, contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
Analyser les risques (physiques, chimiques et biologiques) liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ; raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ; connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ; ainsi que les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : utiliser le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), organiser la production et le stockage des aliments, mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

Programme

Hygiène alimentaire

Aliments et risques pour le consommateur

dangers microbiens

microbiologie des aliments

moyens de maitrise des dangers : qualité de la matière première, conditions de préparation, chaine du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et dans le temps, hygiène des manipulations, conditions de transport, entretien des locaux et du matériel

autres dangers potentiels : chimiques, physiques, biologiques

Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

notions de déclaration, agrément, dérogation

l'hygiène des denrées alimentaires : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non-conformités, bonnes pratiques d'hygiène (bph), procédures fondées sur le hazard analysis critical control point (haccp)

l'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires du commerce de détail contrôles officiels

Plan de maitrise sanitaire

gbph du secteur d'activité ; bph ; principes de l'haccp ; mesures de vérifications ; système documentaire

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
2115557S	Présentiel	Fougères	22/10/2025	31/12/2026
2115558S	À distance	—	22/10/2025	31/12/2026
2115582S	Présentiel	Cesson-Sévigné	22/10/2025	31/12/2026
2115583S	Mixte	Quimper	22/10/2025	31/12/2026
2115584S	Présentiel	Vannes	22/10/2025	31/12/2026
2115585S	Présentiel	Saint-Malo	22/10/2025	31/12/2026
2115587S	Présentiel	Plérin	22/10/2025	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2287148F