Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Certifiante | Formation continue

Réf. : 23120463F — Mise à jour : 4 février 2026

Organisme responsable : **CCI35 - Faculté des métiers - Site de Bruz Ker Lann**

Présentation de la formation

Objectifs

Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client
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 œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
Connaître les aliments et risques pour le consommateur
Maîtriser les dangers microbiologiques
Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire
Prévoir et assurer les mesures de vérification

Programme

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale - Aliments et risques pour le consommateur
- Les dangers microbiens : microbiologie des aliments, les dangers microbiologiques dans l'alimentation, les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels
Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels
Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : le plan de maîtrise sanitaire
- Les BPH Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité spécifié

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
2148957S	Présentiel	Bruz	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #23120463F