Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 24154274F — Mise à jour : 11 décembre 2025

Organisme responsable : **CCI35 – Faculté des métiers - Site de Saint-Malo**

Présentation de la formation

Objectifs

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. (conformément à l'obligation de formation en matière d'hygiène, décret 2011-731 du 24/06/2011).
Objectif(s) pédagogique(s) : 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.

Programme

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale - Aliments et risques pour le consommateur
Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : le plan de maîtrise sanitaire

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
2148796S	Présentiel	Saint-Malo	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #24154274F