Sensibilisation à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 25160584F — Mise à jour : 16 janvier 2026

Organisme responsable : **Labocéa Plouzané**

Présentation de la formation

Objectifs

- Former les responsables des entreprises de restauration commerciale à l'hygiène alimentaire (*) dans le cadre du décret n°2011-731 du 24 juin 2011 et de l'arrêté du 12 février 2024 précité.
- Aider les responsables des établissements concernés sur l'organisation et la gestion de leur activité dans des conditions d'hygiène conformes aux exigences réglementaires.
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

(*) Conditions définies dans l'Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-861 en date du 30/10/2017.

Programme

Un référentiel de capacité (Annexe 1 de l'arrêté du 12 février 2024) identifie les activités que les stagiaires doivent être capables de réaliser à l'issue de cette formation.

1. Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque
- Les dangers microbiens
- La microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les autres dangers potentiels

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- 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 et Alim'confiance

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Les principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité spécifié
- La traçabilité

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie

Aucun prérequis	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

H1502 — Management et ingénierie qualité industrielle

H1503 — Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

H2504 — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2176230S	Présentiel	Plouzané	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #25160584F