Hygiène en restauration commerciale (réglementaire)

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 25168855F — Mise à jour : 27 octobre 2026

Organisme responsable : **CMARB - DT du Morbihan**

Présentation de la formation

Objectifs

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Programme

Jour 1

- Aliments et risques pour le consommateur : les dangers dans l'alimentation ; microbiologie des aliments
- Les moyens de maîtrise des dangers : la qualité des matières premières ; les conditions de transport ; la chaîne du froid et la chaîne du chaud ; les conditions de préparation ; l'hygiène des manipulations ; la séparation des activités dans l'espace et le temps ; l'entretien des locaux et du matériel

Jour 2

- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale : l'hygiène des denrées alimentaires ; notion de déclaration, d'agrément, de dérogation à l'obligation d'agrément ; les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail ; les contrôles officiels
- Le plan de maîtrise sanitaire : la traçabilité ; les principes de l'HACCP* et les GBPH ; les bonnes pratiques d'hygiène ; les mesures de surveillance et de vérification

Évaluation finale : « HACCP : « Hazard Analysis Critical Control Point » en français « Analyse des dangers et maîtrise des points critiques »

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**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
2261198S	Présentiel	Lorient	02/11/2026	03/11/2026
2433245S	Présentiel	Vannes	30/11/2026	01/12/2026

Source : GREF Bretagne #25168855F