Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Certifiante | Formation continue

Réf. : 25174967F — Mise à jour : 4 février 2026

Organisme responsable : **CCI35 - Faculté des métiers - Campus de Vannes**

Présentation de la formation

Objectifs

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
- 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
2038158S	Présentiel	Vannes	21/07/2025	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #25174967F