Mise à jour Hygiène alimentaire établissement restauration commerciale

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 25175009F — Mise à jour : 7 novembre 2025

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

Présentation de la formation

Objectifs

• Rappel de la réglementation sanitaire.
• Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration.

Programme

1. Rappel réglementaire : Paquet Hygiène et A.M. du 21 décembre 2009

2. Rappel sur les dangers alimentaires et les risques pour les consommateurs

Liste des dangers potentiels en cuisine
Condition de développement des microbes
Notion de TIAC, toxi-infection alimentaire Collective
Obligations réglementaires en cas de TIAC

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire en cuisine, rappel des composantes essentielles

Les BPH : Bonnes Pratiques d'Hygiène
Les BPF : Bonnes Pratiques de Fabrication
Traçabilité : exigences et mise en place en cuisine
La Gestion des non conformités

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2038737S	Présentiel	Vannes	22/07/2025	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #25175009F