Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Certifiante | Formation continue

Réf. : 25177906F — Mise à jour : 12 août 2026

Organisme responsable : **OUEST FORMATION ENTREPRISE**

Présentation de la formation

Objectifs

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client
- 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 commerciale
- Connaître les aliments et risques pour le consommateur
- Maîtriser les dangers microbiologiques
- Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire
- Prévoir et assurer les mesures de vérification

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Liste des certifications

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2365713S	Présentiel	Auray	01/09/2026	31/08/2027

Source : GREF Bretagne #25177906F