Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 26193100F — Mise à jour : 7 janvier 2026

Organisme responsable : **AF SEF**

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

Programme

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale - Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs. - Connaître les obligations de résultat 2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale - Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques. - Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne. 3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale - Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité. - Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues - Référentiel de formation, savoirs associés 1. Aliments et risques pour le consommateur Introduction des notions de danger et de risque. 1.1. Les dangers microbiens : 1.1.1. Microbiologie des aliments 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : – les principaux pathogènes d'origine alimentaire ; – les toxi-infections alimentaires collectives ;– les associations pathogènes/aliments. 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques – la qualité de la matière première ; – les conditions de préparation ; – la chaîne du froid et la chaîne du chaud ; – la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ; – l'hygiène des manipulations ; – les conditions de transport ; – l'entretien des locaux et du matériel (. 1.2. Les autres dangers potentiels : – dangers chimiques – dangers physiques – dangers biologiques (allergènes...). 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) : – principes de base du paquet hygiène ; – la traçabilité et la gestion des non-conformités ; – les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail 2.4. Les contrôles officiels : – direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé – grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés – suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture... 3. Le plan de maîtrise sanitaire 3.1. Les BPH : – l'hygiène du personnel et des manipulations ; – le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ; – les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale) ; – les procédures de congélation/décongélation ; – l'organisation, le rangement, la gestion des stocks. 3.2. Les principes de l'HACCP. 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements). 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié. Évaluation des connaissances acquises.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Métiers associés

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2167118S	Mixte	Rennes	19/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #26193100F