Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l’activité des établissements de restauration commerciale

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 26211202F — Mise à jour : 18 août 2026

Organisme responsable : **AMAROK BIOTECHNOLOGIES**

Présentation de la formation

Objectifs

Destinée aux personnels d’entreprises de restauration commerciale pour qu’ils puissent acquérir, entretenir ou perfectionner :

- les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d’hygiène conformes aux attendus de la réglementation.
- les moyens de permettre la satisfaction du client.

Vu le décret n°2025-922 du 06 septembre 2025 modifiant l’article D.233-12 du code rural et de la pêche maritime.
Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 233-4 et D. 233-12.
Vu l’arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d’hygiène alimentaire adaptée à l’activité des établissements de restauration commerciale.
Vu l’arrêté de la DRAAF de BRETAGNE du 27 juin 2024 complété le 02 février 2026, portant publication de la liste des organismes de formation autorisés à mettre en oeuvre la formation spécifique en matière d’hygiène alimentaire adaptée à l’activité des établissements de restauration commerciale.

Programme

Module 1 : 2h : Formation théorique

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.

Module 2 : 3h : Formation théorique

Le plan de maîtrise sanitaire :

- Les BPH
- Les principes de l’analyse de risques
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Le GBPH du secteur d’activité spécifié.

Module 3 : 4h : Formation théorique

Aliments et risques pour le consommateur, introduction aux notions de danger et de risque :

- Les dangers microbiens, microbiologie des aliments.
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
- Les autres dangers potentiels.

Module 4 : 5h : Application Pratique

- 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 :
- Mise en situation

Evaluation théorique :

- Validation des acquis en fin de formation par le biais d'un questionnaire spécifique donnant lieu à la délivrance d'une attestation de formation.

Evaluation pratique :

- Mise en place d'un audit de fonctionnement selon les attentes réglementaires en matière d'hygiène des pratiques, d'aménagement des lieux et de maitrise documentaire durant le fonctionnement de l'établissement d'accueil.
- Validation des acquis en fin de formation par le biais d'un rapport d'audit marquant les points forts les points faibles et les écarts suite à la mise en situation du personnel formé.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**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
2325476S	Présentiel	Pleslin-Trigavou	07/09/2026	08/09/2027

Source : GREF Bretagne #26211202F