# Formation au respect des règles d’hygiènes dans les établissements de restauration

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 26211208F — Mise à jour : 18 août 2026

Organisme responsable : **AMAROK BIOTECHNOLOGIES**

## Présentation de la formation

**Objectifs**

Formation destinée aux personnels saisonniers d’entreprises de restauration commerciale ou de transformation de produits alimentaires, pour qu’ils puissent comprendre et s’inscrire dans la démarche de qualité sanitaire mise en place par l’établissement.
Sensibiliser l’ensemble des équipes aux bonnes pratiques d’hygiène en restauration afin d’harmoniser les pratiques au sein de l’établissement.
Cette formation constitue une formation de base.

**Programme**

***Les principes de l’analyse de risques***

- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur d’activité spécifié.

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

- Dangers biologiques (bactéries, parasites, nuisibles)
- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)
- Dangers physiques (corps étrangers...)
- Dangers allergènes.

***Les Bonnes Pratiques d’Hygiène :***

- 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.

**Evaluation pratique :**

- Réaliser un lavage de mains.
- Réaliser une prise de température à cœur des denrées.
- Identifier la DLC ou DDM d’un produit dans l’espace de production.

**Evaluation théorique :**

- Validation des acquis en fin de formation par le biais du test de progression
- Questionnaire

## Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

**Sans niveau spécifique**

Niveau de sortie

**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 |
|---|---|---|---|---|
| 2325483S | Présentiel | Pleslin-Trigavou | 20/07/2026 | 20/07/2027 |

Source : GREF Bretagne #26211208F