Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Certifiante | Formation continue

Réf. : 26224024F — Mise à jour : 5 novembre 2026

Organisme responsable : **GRETA-CFA DES COTES D'ARMOR**

Présentation de la formation

Objectifs

A l’issue de la formation, le candidat sera capable d’organiser et de gérer son activité dans des conditions d’hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.

- 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. Aliments et risques pour le consommateur
1.1. Les différents dangers
1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites
1.2.1. Microbiologie des aliments
1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
1.3. Les mesures de maîtrise des dangers
2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982)
2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) - Principes de base du paquet hygiène - La traçabilité et la gestion des non-conformités - Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
2.4. Les contrôles officiels
3. Le plan de maîtrise sanitaire
3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
3.2. Les principes de l'HACCP
3.3. Les mesures de surveillance et de vérification
3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié et les mesures spécifiques
3.5. La traçabilité.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Sans niveau spécifique

Liste des certifications

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2408991S	Présentiel	Lannion	22/10/2026	23/10/2026
2444020S	Présentiel	Lannion	10/12/2026	11/12/2026

Source : GREF Bretagne #26224024F