Hygiène alimentaire - Etablissements de restauration commerciale

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 26232010F — Mise à jour : 10 novembre 2026

Organisme responsable : **CCI Formation Côtes d'Armor**

Présentation de la formation

Objectifs

Identifier les risques alimentaires et les moyens de maîtrise.
Respecter les obligations réglementaires en restauration commerciale.
Participer à la mise en oeuvre des bonnes pratiques d'hygiène et du Plan de maitrise sanitaire(PMS).

Programme

Identifier les risques alimentaires et les moyens de maîtrise
Les dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes
Les principaux micro-organismes pathogènes
Les TIAC et les contaminations alimentaires
Les conditions de développement des micro-organismes
Les moyens de maîtrise des risques :
- hygiène des manipulations,
- chaîne du froid et du chaud,
- nettoyage et désinfection,
- gestion des déchets,
- lutte contre les nuisibles.
Respecter les obligations réglementaires en restauration commerciale
Principes du paquet hygiène
Obligations des établissements
Traçabilité et gestion des non-conformités
Contrôles officiels et responsabilités de l'exploitant
Culture de sécurité sanitaire des aliments
Participer à la mise en oeuvre des bonnes pratiques d'hygiène et du Plan de maitrise sanitaire (PMS)
Hygiène du personnel
Organisation des locaux et marche en avant
Gestion des températures
DLC/DDM
Gestion des stocks
Congélation et décongélation
Principes HACCP
PMS et procédures de maîtrise sanitaire
Autocontrôles, enregistrements, actions correctives et gestion des non-conformités
Procédures de retrait/rappel

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
2450467S	Présentiel	Saint-Brieuc	07/12/2026	08/12/2026

Source : GREF Bretagne #26232010F