



# Mise à jour Hygiène alimentaire établissement restauration commerciale

Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

**SUR-MESURE**

**INTER ENTREPRISE**

## Objectif de formation

A l'issue de la formation vous serez capable d'appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de sécurité alimentaire en restauration, d'évaluer les pratiques professionnelles et vérifier leur conformité par rapport à la réglementation, de participer à la mise en place de la méthode HACCP et d'identifier les risques et dangers alimentaires lors d'un processus de production culinaire.

## Programme

- 1. Rappel réglementaire : Paquet Hygiène et A.M. du 21 décembre 2009**
- 2. Rappel sur les dangers alimentaires et les risques pour les consommateurs**

Liste des dangers potentiels en cuisine

Condition de développement des microbes

Notion de TIAC, Toxi Infection alimentaire Collective

Obligations réglementaires en cas de TIAC

- 3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire en cuisine, rappel des composantes essentielles**

Les BPH : Bonnes Pratiques d'Hygiène

Les BPF : Bonnes Pratiques de Fabrication

Traçabilité : exigences et mise en place en cuisine

La Gestion des non conformités

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation continue

### Public cible

Professionnel de la filière hôtellerie-restauration : salarié, dirigeant, saisonnier, demandeur d'emploi.

### Durée

1 Jour dont 7 Heures en centre

### Tarif(s) net de taxe

290 € par stagiaire

### Adresse

#### **Saint Brieuc - CCI**

#### **Formation**

16 rue de Guernesey,  
22000 Saint-Brieuc

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/cotes-armor>



## Les points forts de la formation

- Méthode de travail : hygiène des manipulations et des comportements

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Aucun pré-requis

→ **Niveau d'entrée :** Sans niveau spécifique

## Le parcours de formation

### Objectifs pédagogiques

Actualiser vos connaissances sur la réglementation sanitaire. Réactiver et appliquer les principes de l'hygiène en restauration

### ► PRÉSENTIEL

### Modalités pédagogiques

Démarche impérativement pragmatique Apports théoriques et méthodologiques Travail de groupes sur photos Analyse de photos de terrain de diverses origines en collectivité.

### Les sessions



#### Saint-Brieuc

- Groupe & individuel : solutions personnalisées sur demande

*Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.cci-formation-bretagne.fr](http://www.cci-formation-bretagne.fr)*

*Date et mise à jour des informations : 13/02/2026*

## Contacts



### PÔLE FORMATION CONTINUE Saint Brieuc

fc@cotesdarmor.cci.fr

CCI Formation Côtes d'Armor - N° SIRET 182 200 055 000 16 - N° d'activité 5322P001722  
16 rue de Guernesey,, - 22000 Saint-Brieuc  
Tél. : 02 96 78 70 34 - formation@cotesdarmor.cci.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/cotes-armor>

 CCI FORMATION  
BRETAGNE