

Mise à jour Hygiène alimentaire établissement restauration commerciale

Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. (conformément à l'obligation de formation en matière d'hygiène décret 2011-731 du 24/06/2011)

Programme

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale - Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque.

1 Les dangers microbiens.

1.1 Microbiologie des aliments :

le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)

le classement en utiles et nuisibles

les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes

la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.2 Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

Les principaux pathogènes d'origine alimentaire

Les toxi-infections alimentaires collectives

Les associations pathogènes/aliments

1.3 Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

La qualité de la matière première

Les conditions de préparation

La chaîne du froid et la chaîne du chaud

La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps l'hygiène des manipulations

Les conditions de transport

L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

2. Les autres dangers potentiels :

Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)

Dangers physiques (corps étrangers...)

Dangers biologiques (allergènes...).

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

Principes de base du paquet hygiène la traçabilité et la gestion des non-conformités

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

4. Les contrôles officiels :

Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des **populations, agence**

régionale de santé, grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés suites de l'inspection

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

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

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

580 € par stagiaire

Adresse

Site de Rennes/Bruz

Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

: rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale : le plan de maîtrise sanitaire

1. Les BPH 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.

2. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3. Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité spécifié



Les points forts de la formation

- Centre de formation agréé DRAAF
- 4 heures de mise en application en cuisine

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis

Modalités d'entrée

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

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

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et de mises en application pratique en cuisine. Méthode participative. A partir des cas pratiques apportés par les participants mise en situation. Positionnement de sortie fait par le formateur

Les sessions



Bruz

- 06 mai 2025
- 24 juin 2025
- 09 septembre 2025
- 04 novembre 2025
- 09 décembre 2025

Date et mise à jour des informations : 24/02/2025

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

Contacts



GANDOURINE Marie

Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



CCI FORMATION
BRETAGNE