

# 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

**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>

## Les points forts de la formation

- Centre de formation agréé DRAFF
- Mises en pratique concrètes dans nos cuisines à raison de 2 heures

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Avoir suivi une formation sur les bases d'hygiène alimentaire.

→ 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 d'évaluations

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

## Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques. Mises en application concrètes en cuisine. Travail de groupes sur photos. Analyse de photos de terrain de diverses origines en collectivité.

## Les sessions



### Bruz

- 28 avril 2026
- 9 juin 2026
- 15 septembre 2026
- 13 octobre 2026
- 17 novembre 2026
- 22 décembre 2026

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

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)

## 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>

