



Mise à jour Hygiène alimentaire - Etablissements restauration commerciale

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

Actualiser ses connaissances et renforcer ses pratiques professionnelles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire conformément à la réglementation en vigueur. Formation conforme : au règlement (CE) n°852/2004 ; à l'arrêté du 12 février 2024 ; à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2026-185.

Programme

Actualiser ses connaissances réglementaires

Principes du paquet hygiène
Évolutions réglementaires récentes
Obligations des établissements
Responsabilités de l'exploitant
Culture de sécurité sanitaire des aliments

Identifier les risques alimentaires et les moyens de maîtrise

Dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes
Conditions de développement des micro-organismes
TIAC : causes, conséquences et obligations réglementaires
Prévention des contaminations croisées
Maîtrise des températures
Hygiène des manipulations

Réactiver les principes du PMS et des bonnes pratiques d'hygiène

Les BPH : Bonnes Pratiques d'Hygiène

Hygiène du personnel et des manipulations
Gestion des températures
DLC/DDM
Gestion des stocks
Congélation et décongélation
Principes HACCP
PMS et procédures de maîtrise sanitaire
Traçabilité : exigences et mise en œuvre
Autocontrôles et enregistrements
Gestion des non-conformités, actions correctives et retrait/rapport

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 ses connaissances sur la réglementation sanitaire ; Réactiver et appliquer les principes de l'hygiène alimentaire en restauration commerciale

► 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

- 9 juin 2026 (complet)
- 15 septembre 2026
- 13 octobre 2026
- 17 novembre 2026
- 22 décembre 2026

Date et mise à jour des informations : 02/06/2026

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

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>