

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

Les points forts de la formation

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

Infos pratiques



Type de formation

Formation continue



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



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-formationbretagne.fr/ille-et-vilaine

Les conditions d'admission

Prérequis

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

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

• Rappel de la réglementation sanitaire. • 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

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

Les sessions

Bruz

- 10 février 2026
- 17 mars 2026
- 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 : 16/12/2025

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



JEGO Maud

maud.jego@ille-et-vilaine.cci.fr

