

Hygiène alimentaire - Etablissements restauration commerciale

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités d'un établissement de restauration commerciale dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire conformément à la réglementation en vigueur. Formation conforme : au règlement (CE) n°852/2004 ; à l'article L.233-4 du Code rural et de la pêche maritime ; à l'arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ; à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2026-185.

Programme

Identifier les risques alimentaires et les moyens de maîtrise

Les dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes

Les principaux micro-organismes pathogènes

Les TIAC et les contaminations alimentaires

Les conditions de développement des micro-organismes

Les moyens de maîtrise des risques :

- hygiène des manipulations ;
- chaîne du froid et du chaud ;
- nettoyage et désinfection ;
- gestion des déchets ;
- lutte contre les nuisibles.

Respecter les obligations réglementaires en restauration commerciale

Principes du paquet hygiène

Obligations des établissements

Traçabilité et gestion des non-conformités

Contrôles officiels et responsabilités de l'exploitant

Culture de sécurité sanitaire des aliments

Participer à la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et du Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Hygiène du personnel

Organisation des locaux et marche en avant

Gestion des températures

DLC/DDM

Gestion des stocks

Congélation et décongélation

Principes HACCP

PMS et procédures de maîtrise sanitaire

Autocontrôles, enregistrements, actions correctives et gestion des non-conformités

Procédures de retrait/rappel

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Personnel des établissements de restauration commerciale :
Restauration traditionnelle ;
Restauration rapide ; Vente à emporter ; Food trucks ;
Cafétérias ; Salons de thé ;
Restauration mobile.

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

565 € par stagiaire

Adresse

Quimper - CFTMI/CEL
145 Avenue de Keradennec,
CS 76029,

29330 Quimper

<https://cci-formation-bretagne.fr/finistere>



Les points forts de la formation

- Centre de formation agréé DRAAF
- Mise en pratique concrète à raison de 2h/ jour en atelier

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis

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

Modalités d'entrée

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Identifier les risques alimentaires et les moyens de maîtrise. Respecter les obligations réglementaires en restauration commerciale. Participer à la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et du Plan de maîtrise sanitaire (PMS).

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

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

Modalités pédagogiques

Démarche pragmatique. Apports théoriques et méthodologiques. Mises en application

Les sessions



Quimper

- Les sessions se déroulent dans nos locaux, près de Brest - CIEL Rue du gué fleuri 29480 LE RELECQ KERHUON
- 8 et 9 juin 2026
- 28 et 29 septembre 2026
- 5 et 6 octobre 2026
- 16 et 17 novembre 2026
- 7 et 8 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



LE GALL Carine

formation.morlaix@bretagne-ouest.cci.bzh

CFTMI/CEL Quimper - N° SIRET 130 022 932 00326 - N° d'activité 53290897729

145 Avenue de Keradennec, CS 76029, - 29330 Quimper

Tél. : 02 98 98 29 78 - formation.quimper@finistere.cci.fr - <https://cci-formation-bretagne.fr/finistere>



CCI FORMATION
BRETAGNE