



: 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
- 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 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

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
- 9 e 10 mars 2026
- 13 e 14 avril 2026
- 26 et 27 mai 2025
- 8 et 9 juin 2026
- 28 et 29 septembre 2026

*Date et mise à jour des informations : 11/02/2026*

*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



**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