

Hygiène alimentaire établissement restauration commerciale

Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client. (conformément à l'obligation de formation en matière d'hygiène décret 2011-731 du 24/06/2011)

Programme

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale - Aliments et risques pour le consommateur

Introduction des notions de danger et de risque.

1 Les dangers microbiens.

1.1 Microbiologie des aliments :

le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)

le classement en utiles et nuisibles

les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes

la répartition des micro-organismes dans les aliments.

1.2 Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

Les principaux pathogènes d'origine alimentaire

Les toxi-infections alimentaires collectives

Les associations pathogènes/aliments

1.3 Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

La qualité de la matière première

Les conditions de préparation

La chaîne du froid et la chaîne du chaud

La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps l'hygiène des manipulations

Les conditions de transport

L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

2. Les autres dangers potentiels :

Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...)

Dangers physiques (corps étrangers...)

Dangers biologiques (allergènes...).

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

Principes de base du paquet hygiène la traçabilité et la gestion des non-conformités

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

4. Les contrôles officiels :

Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des **populations, agence**

régionale de santé, grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés suites de l'inspection

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

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

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

565 € par stagiaire

Adresse

Brest - CIEL BRETAGNE

Rue du Gué Fleuri,
B.P 35,

29480 Le Relecq Kerhuon

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

: 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

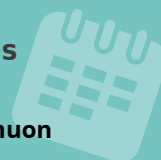
Modalités pédagogiques

Démarche pragmatique. Apports théoriques et méthodologiques. Mises en application

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

Les sessions



Le Relecq Kerhuon

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

Contacts



LE GALL Carine

formation.morlaix@bretagne-ouest.cci.bzh

CIEL BRETAGNE Brest - N° SIRET 13002293200060 - N° d'activité 53290897729

Rue du Gué Fleuri, B.P. 35, - 29480 Le Relecq Kerhuon

Tél. : 02 98 30 45 75 - cielbretagne@formation.bretagne-ouest.cci.bzh - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/finistere>



**CCI FORMATION
BRETAGNE**