



# 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

## 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

Brest - CIEL BRETAGNE  
Rue du Gué Fleuri,  
B.P 35,

29480 Le Relecq Kerhuon

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



## Les points forts de la formation

- Méthode de travail : hygiène des manipulations et des comportements

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Aucun pré-requis

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

## Le parcours de formation

### Objectifs pédagogiques

Actualiser vos connaissances sur la réglementation sanitaire. Réactiver et appliquer les principes de l'hygiène en restauration

## ► PRÉSENTIEL

### Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, chaque stagiaire est évalué en amont de la formation pour identifier les pré-requis des apprenants et à l'issue de la formation pour évaluer l'acquisition des connaissances.

### 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



### Le Relecq Kerhuon

- Nous contacter

Date et mise à jour des informations : 13/02/2026

*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



### ACCUEIL FORMATIONS esthétique et Bien-être

[esthetique@formation.finistere.cci.fr](mailto:esthetique@formation.finistere.cci.fr)

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-ouest.cci.bzh](mailto:cielbretagne-ouest.cci.bzh) - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/finistere>

 CCI FORMATION  
BRETAGNE