

# 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.

Date et mise à jour des informations : 19/05/2026

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)

## Les sessions



### Le Relecq Kerhuon

- Nous contacter

## Contact



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



CCI FORMATION  
BRETAGNE