CCI FORMATION MORBIHAN

# 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

## Les points forts de la formation

- Méthode de travail : hygiène des manipulations et des comportements.

## 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**

**Site de Vannes**
6 rue Ella Maillart,
PA Laroiseau,

56000 Vannes

https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan

## Les conditions d'admission

### Prérequis
Avoir suivi une formation sur les bases d'hygiène alimentaire.

## Le parcours de formation

### Objectifs pédagogiques
• Rappel de la réglementation sanitaire. • Mettre en œuvre 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

**Vannes**

- 28 octobre 2025

*Date et mise à jour des informations : 03/06/2025*

*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 BIHAN Mireille**
mireille.lebihan@morbihan.cci.fr
**CCI Formation Morbihan - Site de Vannes - N° SIRET 13022809000011 - N° d'activité 53351000435**
6 rue Ella Maillart,PA Laroiseau, - 56000 Vannes
Tél. : 02 97 64 04 54 - formation.continue@morbihan.cci.fr - https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan

CCI FORMATION BRETAGNE