Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

> Maîtrisez la sécurité alimentaire de votre établissement pour répondre aux obligations réglementaires

- **Formation continue**
- **Hygiène - Sécurité - Environnement**
- **Top des ventes :**
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** 420 €

Objectifs

- APPRÉHENDER la réglementation et les exigences des services de contrôle
- IDENTIFIER les dangers
- APPLIQUER les bonnes pratiques d'hygiène
- CITER les principes de la méthode HACCP et du Guide "Restaurateur" de 2015

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens
- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les deux autres dangers potentiels : dangers chimiques et dangers physiques

Les fondamentaux de la règlementation communautaire (restauration commerciale)

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

- Les contrôles officiels

Plan de maîtrise sanitaire ou PMS
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou BPH
- Les principes de la méthode Hazard Analysis Critical Control Point ou HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié à savoir du «Restaurateur» de Novembre 2015

Organisation et modalités

Pour qui :
Créateur ou repreneur d'entreprise, dirigeant d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi, personne à titre individuel

Accès :
- Aucun prérequis
- Sous 48 heures avant le 1er jour de la formation sous réserve :
  - D'un entretien de positionnement
  - Des effectifs minimum et maximum pouvant être accueillis

Déroulement :
Cette formation est proposée selon deux modalités, au choix selon les sessions :

- **Présentiel**
  - **2 jours (14 heures)**
  - Formation réalisée intégralement en présentiel

- **Hybride**
  - **10 heures en e-learning**, à réaliser à votre rythme sur une période de **30 jours**
  - **4 heures en présentiel**

Groupe de 12 personnes en moyenne pour les temps en présentiel.

Pour la modalité hybride :

- Contenu de la formation accessible à distance via la plateforme **eformation.artisanat.fr** : modules de formation, exercices et supports de cours à télécharger ;
- Un tuteur pédagogique dédié répond à vos questions sous 48 h ;
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions.

Accessibilité :
- Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap : **condition d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap.**
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d’évaluation :
Acquis : obtention d’un score supérieur à 60% aux évaluations de fin de séquence et à l’évaluation finale

Tarifs et financement

- 420 € net de taxes
- Financement : Prise en charge possible

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://www.cma-occitanie.fr/catalogue/hygiene-alimentaire-dans-les-etablissements-de-restauration-commerciale-for-01713**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 09/11/2026. Date d'impression de ce document : 23/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006