

Hygiène alimentaire pour l'activité de restauration commerciale

Référence : BFC_FOR_HYGIENE_ALIMENTAIRE_MIXTE

Thématique : Hygiène alimentaire

Objectif

Appréhender la réglementation et les exigences des services de contrôle
Identifier les dangers potentiels
Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
Citer les principes de la méthode HACCP et du Guide «Restaurateur» de 2015

Public

Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur, créateur d'entreprise.

Programme

1. **Comprenez les aliments et leurs risques pour le consommateur**

- Les dangers microbiens
- La 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

2. **Apprenez les fondamentaux de la règlementation communautaire (restauration commerciale)**

- Les 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

3. **Définissez votre plan de maîtrise sanitaire ou PMS**

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiènes 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

Prérequis et niveau de connaissance préalable

- Cette formation ne nécessite aucun pré-requis
- **Matériel à prévoir :** une tenue professionnelle (merci de vous rapprocher de votre CMA pour en connaître le détail)
- Nos formations digitales sont accessibles à partir d'une plateforme sur Internet. Pour en bénéficier, vous devez disposer d'une adresse e-mail valide, d'une connexion internet, d'un ordinateur équipé d'un navigateur et de systèmes d'exploitation adaptés*

* Nos formations ont été conçues pour être visualisées à partir d'un ordinateur pour plus de confort d'utilisation. Le fonctionnement à partir d'un smartphone ou d'une tablette est possible mais ne garantit pas l'ergonomie nécessaire pour un apprentissage optimal ni l'accès à toutes les fonctionnalités ou ressources.

Suivi et évaluation de l'action de formation

Plusieurs évaluations sont proposées tout au long de la formation pour s'assurer de manière pédagogique que les connaissances sont bien comprises :

- Quiz d'auto-évaluation à la fin de chaque module
- Quiz d'évaluation finale

Durée

10 h digitale + 4 h présentiel

Coût de la formation

300 €
Possibilité de prise en charge financière selon votre statut, nous contacter.

Modalités d'inscription et délais d'accès

1. Demande d'information
Remplissez le formulaire de demande d'informations afin d'être contacté par un conseiller CMA proche de chez vous.

2. Inscription à la formation
Échangez avec votre conseiller CMA proche de chez vous pour compléter votre formulaire d'inscription.

3. Financement
Soyez guidé et accompagné par votre CMA pour faire financer votre formation.

Téléchargez la présentation du module en
cliquant ici

Cette formation vous intéresse ?!

N’hésitez pas à prendre contact avec nous, nous répondrons à toutes vos questions et vous guiderons dans toutes vos démarches d’inscription.

Démarrer mon inscription

Chambre de Métiers et de l’Artisanat de Bourgogne Franche-Comté
65-69 rue Daubenton - 21000 Dijon | Tél : 30 06
N°SIRET : 130 026 073 00028
N° déclaration d’activité formation : 27 39 01242 39
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l’État)

Mise à jour le 16/06/2026

Délivré par:

- Formation à distance :

Prochaines sessions:

- Formation à distance - Cliquez sur le bouton "Démarrer mon inscription" en bas de page, pour vous inscrire et accéder à la formation 24h/24 - Pas de date limite d'inscription

Tarifs:

- Créateur/Repreneur - contact
- Salarié - contact
- Dirigeant - contact
- Conjoint - contact