



Mise à jour : 04/02/2026

# Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

## Programme détaillé

Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client.

**Durée :** 2 jours

**Organisation :** en présentiel

**Prérequis :** aucun

**Méthode pédagogique :** active, différenciée et expérientielle

**Validation des acquis :** évaluation continue et sommative

**Maximum de participants :** 8

**Tarif inter :** 1 000 € HT / stagiaire

### 1/ 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 autres dangers potentiels

### 2/ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- 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/ Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie
- Les procédures de congélation/décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- Les principes des procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité spécifié

## Prochaine session

Nous contacter

Lieu : Toulouse et sa périphérie

*Session sur-mesure possible*

## Objectifs

- Connaître les conditions de contamination et développement des Micro-organismes
- Maîtriser les dangers microbiens
- Connaître la réglementation en vigueur
- Connaître les obligations de traçabilité
- Connaître les obligations d'autocontrôles
- Connaître les méthodes HACCP
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène de l'activité

[www.lesclesdelagestion.fr](http://www.lesclesdelagestion.fr)

## Renseignements et inscription

Nicolas Weckerlin

07 68 40 08 95

[nweckerlin@lesclesdelagestion.fr](mailto:nweckerlin@lesclesdelagestion.fr)



les clés de la gestion  
FORMATIONS