



Mise à jour : 14/04/2026

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

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

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

Programme détaillé

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

Renseignements et inscription

Nicolas Weckerlin
07 68 40 08 95

nweckerlin@lesclesdelagestion.fr

 les clés de la gestion
FORMATIONS