



Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

- Permettre aux professionnels de la restauration et des métiers de bouche d'appliquer les règles d'hygiène alimentaire conformément à la réglementation en vigueur afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments

Contenu et Modalités

- Identifier les principaux risques sanitaires liés aux aliments (microbiologiques, physiques et chimiques) et en comprendre les conséquences sur la santé des consommateurs ;
- Appliquer au quotidien les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) afin de prévenir les contaminations ;
- Mettre en œuvre les principes fondamentaux de la méthode HACCP pour garantir la sécurité alimentaire au sein de son établissement ;
- Maîtriser le contrôle des températures, les conditions de stockage et de conservation des denrées alimentaires ;
- Assurer la traçabilité des produits et gérer efficacement les non-conformités ;
- Élaborer et appliquer un plan de nettoyage et de désinfection adapté à son activité ;
- Veiller au respect de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Mise à jour de la fiche septembre 2026

	DURÉE	Deux lundis
	DATES	en fonction du calendrier
	LIEU	au CFA, sur le plateau de la cuisine pédagogique
	TARIF	460.00 € au 01/09/2026
	FINANCEMENT	nous contacter
		accessibilité des personnes en situation de handicap

PUBLIC

Sans Prérequis
Pour toute personne en lien avec l'alimentaire / la restauration

CONTACTS

Odile Cayrou

odile.cayrou@cfa13vents.com
05.55.20.77.68

Marianne Monzac

marianne.monzac@cfa13vents.com
05.55.20.75.27

<https://eimcll13vents.eu/>

