



Mise à jour : 01/06/2026

## Règles d'hygiène alimentaire en restauration - HACCP

Un établissement en règle avec les services d'hygiène permet d'être conforme à la réglementation et de donner une bonne image auprès de sa clientèle.

### Dates

11 & 12 juin 2026 ou 19 & 20 octobre 2026

### Durée

2 jours soit 14 heures - en présentiel

### Tarifs

500 € (4 stagiaires minimum)

### Possibilités de financement

OPCO selon branche d'activité

### Lieux

BRIANÇON

### Contact

Stéphanie DECK  
07 88 44 79 52  
s.deck@cci05formation.fr

### Référent Handicap

Auréliе THAVEAU  
06 49 48 72 57  
a.thaveau@cci05formation.fr

### Modalités d'accès

Entretien téléphonique, puis inscription sur devis signé

### Délai d'accès

Candidature à fournir avant le :  
1 semaine avant le début de la formation

### Blocs de compétences

Aucun

### Équivalence

Aucune

### Passerelles

Aucune

### Suite de parcours

Non concerné

### Taux de satisfaction

88% session 2025

### Nombre de stagiaires

16

### Taux d'insertion

47%

## Publics

Tout public

## Objectifs

Rappeler les enjeux de la maîtrise de l'hygiène en restauration commerciale  
Décoder la réglementation en vigueur  
Favoriser la mise en pratique des principes d'hygiène dans l'établissement

## Pré-requis

Expérience professionnelle dans le secteur de la restauration

## Programme

### JOUR 1

- **Les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale** : notion de dangers et de risques, les toxi-infections alimentaires en France, les dangers microbiens, la contamination des denrées et la multiplication des microbes.
- **La réglementation applicable en matière d'hygiène en restauration commerciale** : la réglementation européenne (que dit le "Paquet Hygiène" ?) et les décrets nationaux, notions d'HACCP, de l'HACCP au guide des Bonnes Pratiques D'Hygiène, les contrôles officiels (déroulé, méthode d'évaluation, suite donnée).
- **La mise en pratique au niveau de l'établissement** : grille d'autodiagnostic et exercices d'application du Guide de Bonnes pratiques d'hygiène.

### JOUR 2

- Synthèse des principaux points de vigilance en restauration commerciale.
- Partage d'expériences sur les difficultés d'application des principes d'hygiène au sein des établissements
- Appui à la mise en place et au management de l'amélioration continue en matière d'hygiène.
- Outils simples de suivi documentaire. Usage des autocontrôles.

## Méthode et organisation

Bases théoriques, diaporamas et supports documentaires, exercices pratiques, échanges d'expériences, mise à disposition d'outils de suivi simples (fiches dématérialisées)

## Moyens pédagogiques et techniques

Acquisitions théoriques en salle. Moyens audiovisuels et vidéoprojection.

## Suivi et modalités d'évaluation

Evaluation orale et QCM portant sur les connaissances

## Validation

Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

## Equipe pédagogique

Formateurs spécialisés en milieu professionnel

## Débouchés

Non concerné

## Les +

Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire

Attestation de présence