

L'hygiène en restauration commerciale

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

AFPA ACCES A L' EMPLOI
-
MC_PSR_NOUVELLE_AQUITAINE@AFPA.FR

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau Préqualification (Niveau 2 européen)

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Il est recommandé d'avoir déjà une expérience dans la restauration.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle. Appliquer les règles d'hygiène dans son environnement professionnel en respectant des procédures qui permettent d'éviter tous risques de contamination alimentaire.

Contenu et modalités d'organisation

Les bases de la microbiologie appliquée à la restauration commerciale : Les principaux germes - les modes de contamination et de multiplication
La contamination des aliments : La maîtrise des sources de micro-organismes et des transporteurs (air et surfaces mobiles)
Le développement microbien (exemples d'actions)
Les facteurs de développement : L'action sur le milieu, le couple temps/température, le froid, le chaud
L'entretien des locaux, du matériel
Les autres dangers potentiels (chimiques, physiques et allergènes)
La méthode HACCP : Les principes de l'analyse des risques
Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
Les principes de base du paquet hygiène
La traçabilité et la gestion des non-conformités
Les contrôles officiels : Infractions/sanctions
Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et le guide des bonnes pratiques (GBPH) : L'hygiène du personnel et manipulation des denrées
Le respect des températures de conservation, de cuisson et de refroidissement
Les durées de vie (DLC/DLUO)
Les outils d'autocontrôle

Commentaires sur la durée hebdomadaire

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Commentaires sur la parcours personnalisable

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00503216	du 24/06/2025 au 25/06/2025	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	
00503217	du 07/10/2025 au 08/10/2025	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	
00503218	du 16/12/2025 au 17/12/2025	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	
00509598	du 17/02/2026 au 18/02/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE		Non éligible	

00509599	du 17/03/2026 au 18/03/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00509600	du 21/04/2026 au 22/04/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00509601	du 23/06/2026 au 24/06/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00579943	du 08/09/2026 au 09/09/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00579944	du 20/10/2026 au 21/10/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	
00579945	du 15/12/2026 au 16/12/2026	Brive-la- Gaillarde (19)	AFPA - CENTRE DE BRIVE	Non éligible	