

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
Salarié(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 multiplicationLa 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 matérielLes autres dangers potentiels (chimiques, physiques et allergènes)La méthode HACCP : Les principes de l'analyse des risquesLes fondamentaux de la réglementation communautaire et nationaleLes principes de base du paquet hygièneLa traçabilité et la gestion des non-conformitésLes contrôles officiels : Infractions/sanctionsLe 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 denréesLe respect des températures de conservation, de cuisson et de refroidissementLes durées de vie (DLC/DLUO)Les outils d'autocontrôle

Commentaires sur la durée hedmomadaire

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
00499666	du 03/02/2026 au 04/02/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible		
00571029	du 20/05/2026 au 21/05/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible		
00571030	du 07/10/2026 au 08/10/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible		
00580930	du 08/12/2026 au 09/12/2026	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible		
00655902	du 09/02/2027 au 10/02/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible		

00655903	du 13/04/2027 au 14/04/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible	
00655904	du 22/06/2027 au 23/06/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible	
00655905	du 20/09/2027 au 21/09/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible	
00655906	du 22/11/2027 au 23/11/2027	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible	
00655907	du 20/11/2028 au 21/11/2028	Rochefort (17)	AFPA ROCHEFORT	Non éligible	