

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 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
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

