

# 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 6 : Licence, licence  
professionnelle, BUT (Niveau 6  
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

### Durées de la formation

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
00440115	du 10/12/2024 au 11/12/2024	(17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	
00499662	du 14/04/2025 au 15/04/2025	(17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	
00499663	du 25/08/2025 au 26/08/2025	(17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	
00499664	du 27/10/2025 au 28/10/2025	(17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	
00499665	du 08/12/2025 au 09/12/2025	(17)	AFPA ROCHEFORT		Non éligible	

00499666

du 03/02/2026 au  
04/02/2026

(17)

AFPA ROCHEFORT

Non  
éligible

FPC