



Mise à jour : 20/01/2026

## Règles d'hygiène alimentaire en restauration - HACCP - Briançon

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

15 et 16 avril 2026

### Durée

14H de formation soit 2 journées - En présentiel

### Tarifs

500 €/personne (3 stagiaires minimum)

### Possibilités de financement

OPCO selon la branche d'activité

### Lieux

BRIANÇON

### Contact

Stéphanie DECK

07 88 44 79 52

s.deck@cci05formation.fr

### Référent Handicap

Aurélie THAVEAU

06 49 48 72 57

a.thaveau@cci05formation.fr

### Modalités d'accès

Entretien téléphonique

### 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.

## Evaluation

QCM portant sur les connaissances.

## Validation

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

## Encadrement pédagogique

Formateurs spécialisés en milieu professionnel.

## Débouchés

Non concerné