



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

Aurélien 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