

Hygiène alimentaire

ampara.fr/catalogue-formation-continue/hygiene-alimentaire/



hygiène alimentaire pour l'activité de restauration commerciale

Objectif de la formation

- Avec cette formation vous allez pouvoir :
- Maitriser les règles d'hygiène sanitaire relatives aux denrées alimentaires dans votre activité de restauration commerciale (traditionnelle ou rapide).
- Identifier les dangers potentiels et appliquez les bonnes pratiques d'hygiène.
- Répondre aux obligations réglementaires.

Formation en présentiel

Prérequis

Disposer d'une adresse e-mail valide, d'une connexion internet, d'un ordinateur équipé d'un navigateur et de systèmes d'exploitation adaptés.



Modalités d'accès et contacts

Formation en à distance et présentiel

Date limite d'inscription : 11 jours avant le démarrage de la formation

Effectif minimum requis pour l'ouverture du stage : 8 stagiaires

Effectif maximum : 10 stagiaires

Région Corse

04.20.13.53.20

formation@cma.corsica

~

Durée de la formation

10h en modules elearning + 4h de pratique en présentiel



Lieux de formation

Ajaccio

Bastia



Modalités d'évaluation

Aucune évaluation. Remise d'un certificat de réalisation à la fin de la formation.



Accessibilités

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Retrouver toutes nos informations sur la page dédiée ou contacter notre référent handicap au 04.95.23.53.14



Tarifs

sur devis détaillé dans la convention

Demande d'informations

Vous souhaitez plus d'informations cette formation ? ou tout simplement vous inscrire ? Laissez-nous vos coordonnées, notre service formation vous contactera dans les plus brefs délais.

[Contactez-nous](#)

Les prochaines dates de formation

- Ajaccio du 09 au 22 février 2026 pratique le 24/02
- Bastia du 16 au 28 février 2026 pratique le 03 mars
- Porto-Vecchio du 02 au 15 mars 2026 pratique le 17 mars

Le guide de la formation continue

[La formation continue](#)

Public visé

établissement de restauration commerciale



Modalités d'organisation pédagogiques

tout au long de la formation pour assurer de manière pédagogique que les connaissances sont bien comprises :

- Quiz d'auto-évaluation à la fin de chaque module
- Quiz d'évaluation finale
- 4 heures dédiées à des mises en situation avec manipulation de matériel dans les locaux de l'organisme

Moyens techniques

Tableau paperboard

Vidéo projecteur – ordinateurs – modules

Contenu détaillé de la Formation

La microbiologie des aliments, ses dangers dans l'alimentation et la réglementation
Modalité : distanciel asynchrone tutorée par chat ou mail

Séquence 1 : La microbiologie des aliments? Durée 1 h 45

Séquence 2 : Les dangers dans l'alimentation Durée 1h45

Séquence 3 : La réglementation applicable à la restauration? durée 1 h 30

Le monde microbien et les contaminations croisées Modalité : présentiel en milieu professionnel ou dans les locaux de l'organisme?

Séquence 4 : Le monde microbien et les contaminations croisées? Durée 2 h

Produire en respectant les règles d'hygiènes et établir un plan d'action Modalité : présentiel en milieu professionnel ou dans les locaux de l'organisme?

Séquence 5 : Produire en respectant les règles d'hygiène et établir un plan d'action? Durée 2h

Établir un PMS en prévenant des dangers Modalité : distanciel asynchrone tutorée

Séquence 6 : Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques Durée 2 h

Séquence 7 : Le plan de maîtrise sanitaire Durée 2 h

Séquence 8 : Exercice Pratique Durée 1 H