



HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

OBJECTIFS

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

CONTENU

- Aliments et risques pour le consommateur : introduction aux notions de dangers et de risques microbiens et autres dangers.
- Réglementation communautaire et nationale : paquet hygiène, traçabilité, gestion des non conformités, BPH, HACCP, contrôles officiels, etc.
- Plan de maîtrise sanitaire PMS, GBPH

PRÉ-REQUIS

Avoir un projet professionnel en restauration

PUBLIC

Tout public

DURÉE INDICATIVE

14 heures

DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions 48 heures avant le début de la formation.

Session en octobre, novembre et décembre à Valence et à Crest.

TARIF

350 €

FINANCEMENT

Autres financements

Financement individuel

Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité

Plan de développement des compétences

MODALITÉ D'ADMISSION

Admission sur dossier

Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

NIVEAU DE SORTIE

Sans équivalence de niveau

SERVICE VALIDEUR

Le Greta délivre l'attestation officielle pour laquelle il est habilité sous agrément de la DRAAF

VALIDATION

Attestation réglementaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves finales d'examen

ACCESSIBILITÉ

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

A NOTER

- Utilisation du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité concerné.
- Exploitation de ressources pédagogiques variées : guides BPH, textes réglementaires, études de cas, partages de pratiques, visite de cuisine collective.
- Livret de formation remis au cours de la formation reprenant les notions fondamentales abordées en formation et les textes réglementaires.

À l'issue de la formation un questionnaire de satisfaction sera proposé à l'apprenant pour évaluer la formation.

FICHE DE PRÉ-INSCRIPTION



Annexe :



hygiene_alimentaire_dans_les_etablissements_de_restauracion_commerciale.pdf

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024

TAUX DE SATISFACTION



100% de satisfaction pour cette formation



Contacts

GRETA ARDECHE DROME

Site de Crest

Lycée Polyvalent FJ Armorin
26400 CREST
GRETA Ardèche Drôme
Tél : 04 75 82 37 90

Site de Romans-sur-Isère

20 rue Jeanne d'Arc
26100 ROMANS-SUR-ISÈRE
GRETA Ardèche Drôme
Tél : 04 75 82 37 90

Site de Valence

17 allée Auguste Jamet
26000 VALENCE
GRETA Ardèche Drôme
Tél : 04 75 82 37 90

Site de Vals-les-Bains

9 Rte d'Antraigues
07600 VALS-LES-BAINS
GRETA Ardèche Drôme
Tél : 04 75 82 37 90

Mise à jour le 17 Mars 2025

