



# FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES 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 et décembre à Valence.

## 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



## NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024

### TAUX DE SATISFACTION

100% de satisfaction pour cette formation

Contacts

## GRETA ARDECHE DROME

### Site de Valence

17 allée Auguste Jamet

26000 VALENCE

GRETA Ardèche Drôme

Tél : 04 75 82 37 90



### Annexe

 [hygiene\\_alimentaire\\_dans\\_les\\_etablissements\\_de\\_restauracion\\_commerciale.pdf](#)

Mise à jour le 16 Janvier 2026

