

# Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (HACCP)

FICHE FORMATION

## 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

Un livret de formation remis au cours de la formation reprenant les notions fondamentales abordées en formation et les textes réglementaires.

## PRÉ-REQUIS

Avoir un projet professionnel en restauration

## PUBLICS

Tout public

## MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en vue de transférer les acquis dans le contexte professionnel.
- Exploitation de ressources pédagogiques variées : guides BPH, textes réglementaires, études de cas, partages de pratiques, visite de cuisine collective.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

QCM

## VALIDATION

Attestation réglementaire

## SERVICES VALIDEURS

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

## NIVEAU DE SORTIE

Sans équivalence de niveau

## DÉLAI D'ACCÈS

Clôture des inscriptions 15 jours avant le début de la formation.

## TARIF

16.77 \* 33 h = 550 €

## FINANCEMENT

Action financée par France Travail dans le cadre du programme « Plan d'investissement dans les compétences (PIC) ».



## DUREE INDICATIVE

33 heures

## DATES DE SESSIONS

**Valence**

Du 14/10/2024 au 18/10/2024

Du 04/11/2024 au 08/11/2024

Du 02/12/2024 au 06/12/2024

**Crest**

Du 21/10/2024 au 25/10/2024

Du 09/11/2024 au 13/11/2024

## LIEU(X) DE FORMATION

**GRETA ARDECHE DROME**

Lycée Polyvalent Algoud-Laffemas

37-39 Rue B.de Laffemas

26000 **VALENCE**

Lycée Polyvalent FJ Armorin

6 Av. Charles Armorin

26400 **CREST**

## CONTACT

04 75 82 37 90

[contact@greta-ardechedrome.fr](mailto:contact@greta-ardechedrome.fr)

## INDICATEURS 2023

**Taux de réussite**

98% de réussite

**Taux de satisfaction**

98% de nos stagiaires sont satisfaits

**Taux de retour à l'emploi**

77% de retour à l'emploi à 6 mois

MAJ le 17/09/2024

Nos conditions générales de vente sont disponibles sur notre site internet, en bas de la page d'accueil.