

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

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 5 jours avant le début de la formation.

TARIF

16.77 * 30 h = 503 €

FINANCEMENT

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

ACCESSIBILITÉ

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



DURÉE INDICATIVE

30 heures

DATES DE SESSIONS

Du 17 au 20 mars 2025 à Crest
Du 24 au 28 mars 2025 à Vals les Bains
Du 14 au 25 avril 2025 à Valence

RÉUNIONS D'INFORMATION

28 février 2025 - Crest
12 mars 2025 - Vals les Bains
4 avril 2025 - Valence

LIEU(X) DE FORMATION

GRETA ARDECHE DROME

37-39 rue B. de Laffemas
26000 **VALENCE**

6 Av. Charles Armorin
26400 **CREST**

Boulevard Rémy Roure
26100 **ROMANS-SUR-ISÈRE**

9 Rte d'Antraigues
07600 **VALS-LES-BAINS**

CONTACT

04 75 82 37 90

contact@greta-ardechedrome.fr

INDICATEURS 2024

Taux de satisfaction

100% de satisfaction pour cette formation



MAJ le 03/03/2025

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