



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**ARDÈCHE - DRÔME**  
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

# 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
- Modalités pédagogiques :
- Questionnaire préalable à l'entrée en formation pour positionnement.
  - Utilisation du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité concerné.
  - 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.
  - 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  
Après entretien

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation individualisée accompagnée

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves finales d'examen

## 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 1 mois avant le début de la formation.

## TARIF

350 €

## FINANCEMENT

Financement individuel  
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité  
Plan de développement des compétences  
Autres financements

## ACCESSIBILITÉ

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



## DUREE INDICATIVE

33 heures en centre

## DATES DE SESSIONS

Nous consulter

## INFORMATION COLLECTIVE

Le 12 avril à Valence

## LIEU(X) DE FORMATION

**GRETA ARDECHE DROME**  
37- 39 rue Barthélémy de Laffemas  
26000 **VALENCE**

## CONTACT

Janine VIVENZIO  
**04 75 82 37 90 / 06 27 29 85 71**  
[janine.vivenzio@greta-0726.fr](mailto:janine.vivenzio@greta-0726.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 26/04/2024

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

## LES SITES DE FORMATION DU GRETA ARDECHE DRÔME

ANNONAY - AUBENAS - CHOMÉRAC - CREST - CRUAS - DIE - LARGENTIÈRE - MONTÉLIMAR - NYONS - PIERRELATTE - PRIVAS - ROMANS-SUR-ISÈRE - TAIN L'HERMITAGE - THUEYTS - TOURNON-SUR-RHÔNE - VALENCE - VALS-LES-BAINS

[greta-ardechedrome.fr](http://greta-ardechedrome.fr)

