



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

Du 22/04/2024 au 26/04/2024
à Valence

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

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 02/04/2024

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

