



Hygiène alimentaire dans les 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

PUBLICS

Tout public

MODALITÉS D'ADMISSION

Admission sur dossier

Après entretien

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

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 5 jours 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

À 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.

ACCESSIBILITÉ

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



DUREE INDICATIVE

14 heures

DATES DE SESSIONS

[Nous consulter](#)

LIEU(X) DE FORMATION

GRETA ARDECHE DROME

37-39 rue B. de Laffemas
26000 VALENCE

CONTACT

04 75 82 37 90

contact@greta-ardechedrome.fr

INDICATEURS 2024

Taux de satisfaction

100% de satisfaction pour cette formation

MAJ le 05/01/2026

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

LES SITES DE FORMATION DU GRETA ARDÈCHE 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