

# 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

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

## INDICATEURS 2025

### Taux de satisfaction

89% de satisfaction pour cette formation



MAJ le 20/05/2026

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

## LES SITES DE FORMATION DU GRETA 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