



# 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

## PUBLIC

Tout public

## DURÉE INDICATIVE

14 heures

## DÉLAI D'ACCÈS

En fonction des sessions programmées

## TARIF

25 euros / heure

## FINANCEMENT

Autres financements  
Financement individuel  
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité

## MODALITÉ D'ADMISSION

Admission sur dossier

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

## NIVEAU DE SORTIE

Sans équivalence de niveau

## SERVICE VALIDEUR

Le Greta délivre l'attestation officielle pour laquelle il est habilité sous agrément de la DRAAF

## VALIDATION



Attestation réglementaire

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves finales d'examen

## ACCESSIBILITÉ

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

## A 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.

Plus de détails sur nos indicateurs de performance Formation Continue / Apprentissage en page d'accueil [gretani.com](http://gretani.com)

## NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2023

### TAUX DE RÉUSSITE

100% de taux de réussite

### TAUX DE SATISFACTION

Contacts

86% de nos stagiaires sont satisfaits

### GRETA NORD ISERE TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

Bourgoin Jallieu (Transalpin)

89% de retour à l'emploi à 6 mois

33 avenue d'Italie - CS 94002 Le Transalpin 2

38307 BOURGOIN JALLIEU CEDEX

Contact GRETA NORD ISERE

Tél : 04 74 28 04 86





# FICHE FORMATION

Mise à jour le 22 Octobre 2024

