RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta
NORD-ISÈRE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES 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 maitrise 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

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

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

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2025

TAUX DE SATISFACTION

88% de niveau de satisfaction des stagiaires pour cette formation

Contacts

GRETA NORD ISERE

Bourgoin Jallieu (Transalpin)
33 avenue d'Italie - CS 94002 Le Transalpin 2
38307 BOURGOIN JALLIEU CEDEX
Contact GRETA NORD ISERE
Tél : 04 74 28 04 86

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

Mise à jour le 10 Mars 2026

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel