



# 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 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

## PUBLIC

Tout public

## DURÉE INDICATIVE

14 heures

## DÉLAI D'ACCÈS

En fonction d'un nombre suffisant d'inscrits

## TARIF

350 € pour un parcours de 14 h de formation

525 € pour un parcours de 21 h de formation

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

## FINANCEMENT

Financement individuel

Plan de développement des compétences

## MODALITÉ D'ADMISSION

Après entretien

## 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

 Image not found or type unknown



### NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2022

#### TAUX DE RÉUSSITE

98% de réussite pour ce service

#### TAUX DE SATISFACTION

Contacts

98 % de nos stagiaires sont satisfaits

#### GRETA SAVOIE HAUTE-SAVOIE

#### TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

7 rue du Général Ferrié  
74 % de retour à l'emploi à 3 mois  
74000 ANNECY

Contact ANNECY

Tél : 04 50 43 91 81

#### Pôle ANNEMASSE

9 rue des Marronniers

74100 ANNEMASSE

Contact ANNEMASSE

Tél : 04 50 43 91 81

#### Pôle BONNEVILLE

210 quai du Parquet

74134 BONNEVILLE

Contact BONNEVILLE

Tél : 04 50 25 15 15

#### Pôle CHAMBERY

88 avenue de Bassens

73000 BASSENS

Contact CHAMBERY

Tél : 04 79 60 25 25



**Pôle SALLANCHES**  
35 rue Emma Lanche  
74700 SALLANCHES  
Contact SALLANCHES  
Tél : 04 50 25 15 15

**FICHE FORMATION**

Mise à jour le 28 Novembre 2023

