





# 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 maitrise sanitaire PMS, GBPH

#### 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**

30 € maximum de l'heure 420 € pour un parcours de 14h de formation

Une situation de financement existe pour chaque situation. Nous consulter pour un conseil

Nous consulter pour un parcours personnalisé, sur mesure.

#### **FINANCEMENT**

Autres financements
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

- 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.

Imagnos ได้อสนิส รัชก์ชาลิอะโยริร์กิติโซร aux personnes en situation de handicap

#### Autre possibilité :

Formation de 32h intégrant la formation règlementaire de 14h, financée par France Travail. Réservée uniquement aux demandeurs d'emploi.

Formation à Bassens (formation règlementaire

14h)\_:

Du 24 au 25 Novembre 2025

Formation à Bonneville (formation

règlementaire 14h)...

les 03 et 17 Décembre 2025

Formation à Bassens (formation règlementaire

14h)\_

Du 26 au 27 Janvier 202







# TAUX DE RÉUSSITE

100 % de réussite pour ce service

# TAUX DE SATISFACTION Contacts

96.8 % de nos stagiaires sont satisfaits

# **GRETA SAVOIE HAUTE-SAVOIE**

### Pôle ANNECY

7 rue du Général Ferrié 74000 ANNECY Contact ANNECY Tél: 04 50 43 91 81

# Pôle BONNEVILLE

210 quai du Parquet 74134 BONNEVILLE Contact BONNEVILLE Tél : 04 50 25 15 15

# Pôle ANNEMASSE

9 rue des Marronniers 74100 ANNEMASSE Contact ANNEMASSE Tél : 04 50 43 91 81

#### **Pôle CHAMBERY**

88 avenue de Bassens 73000 BASSENS Contact CHAMBERY Tél: 04 79 60 25 25

Mise à jour le 21 Novembre 2025

