



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 d'un nombre suffisant d'inscrits

TARIF

25 € maximum de l'heure
350 € pour un parcours de 14 h de formation
525 € pour un parcours de 21 h 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.

 Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap

Formation au **Pôle de Bonneville**
Le 12 et le 19 Mars 2025

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024

TAUX DE RÉUSSITE

100 % de réussite pour ce service

TAUX DE SATISFACTION

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 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

Mise à jour le 27 Janvier 2025

