

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Bonneville

OBJECTIFS

- **Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :**
 - Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
 - Connaître les obligations de résultat
 - Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
 - Connaître le paquet hygiène
 - Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation
- **Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :**
 - Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
 - Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
 - Mettre en place les mesures de prévention nécessaires
 - Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

CONTENUS

- **Aliments et risques pour le consommateur :**
 - Les différents dangers
 - Les dangers biologiques, y compris parasites
 - Les mesures de maîtrise des dangers
- **Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :**
 - Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
 - L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur)
 - Les contrôles officiels
- **Le plan de maîtrise sanitaire**
 - Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
 - Les principes de l'HACCP
 - Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements)
 - Le Guide des BPH et les mesures spécifiques qu'il détaille
 - La traçabilité

PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française à l'écrit et à l'oral.

MODALITÉS D'ADMISSION

Sans modalités particulières

PUBLICS

- Tout public
 - Individuel
 - Travailleur indépendant
 - Salarié
- Accessible aux personnes en situation de handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Effectif : de 5 à 12 Stagiaires
Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques
Livret individuel remis aux stagiaires
« Hygiène des aliments en restauration - Guide à l'usage des restaurateurs et des petites collectivités - norme NF V01-015 »

INTERVENANTS

Formateurs spécialisés / experts métiers

MODALITÉS D'ÉVALUATION

QCM
Dispositif d'appréciation des résultats prévu par le GRETA (article L6353-1 du code du travail)

VALIDATION

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

TARIF

30€/heure/stagiaire maximum

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des compétences
Financement individuel

DURÉE INDICATIVE

En Centre :14 heures (Durée réglementaire)



DÉLAI D'ACCÈS

Plusieurs sessions par an : nous consulter

DATES

Les 11 et 18 Mars 2026

LIEU(X) DE FORMATION

GRETA SAVOIE HAUTE SAVOIE

Pôle Bonneville
210 Quai du Parquet
74130 Bonneville

CONTACT

Damien MICHAUD
damien.michaud@greta73-74.fr
06 70 75 32 09

METIERS/DÉBOUCHÉS

La formation est destinée aux personnels d'entreprises de restauration commerciale pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

LES + DE LA FORMATION

Indicateurs 2025 :

Taux de satisfaction : 98.3 %

Conditions générales de vente consultables sur notre site internet

ANNECY - ANNEMASSE - THONON LES BAINS - BONNEVILLE - CLUSES - CHAMBERY - SAINT JEAN DE MAURIENNE