



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



Mise à jour le 28 Novembre 2023

