RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

greta GRENOBLE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

FICHE FORMATION

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

3 à 4 sessions par an et à la demande si effectif suffisant

1 en septembre - 1 en juin à minima

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

1 semaine avant la session

DOSSIER D'ADMISSION

Pour le dossier d'admission, merci de nous faire parvenir les éléments suivants : cv + courriel avec motivation du projet.

TARIF

350€ pour 14 heures

FINANCEMENT

Financement individuel
Fonds publics, France Travail ou Région, sous réserve d'éligibilité

MODALITÉ D'ADMISSION

Après entretien

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

FICHE FORMATION

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.

LES + DE LA FORMATION

Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2024

TAUX DE SATISFACTION

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel

87% de nos stagiaires sont satisfaits

TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

100% après 6 mois

FICHE FORMATION

Contacts

GRETA GRENOBLE

Service Hôtellerie-Restauration
6 rue Alfred de Vigny
38000 Grenoble
GRETA DE GRENOBLE
Tél : 04 76 33 27 40

Mise à jour le 19 Mai 2025

Ce document est un résumé et ne revêt aucun caractère contractuel