



# 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

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

**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 2023**

**TAUX DE SATISFACTION**

87% de nos stagiaires sont satisfaits

**TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI**

100% après 6 mois



**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 20 Février 2025

