



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 des sessions programmées

TARIF

20€ / heure

FINANCEMENT

Autres financements
Financement individuel

MODALITÉ D'ADMISSION

Admission sur dossier

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.



NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE 2022

TAUX DE RÉUSSITE

100% de réussite

TAUX DE SATISFACTION

Contacts

99% de nos stagiaires sont satisfaits

GRETA NORD ISERE TAUX DE RETOUR A L'EMPLOI

Bourgoin Jallieu (Transalpin)

98% de nos stagiaires trouvent un emploi dans les 6 mois

33 avenue d'Italie - CS 94002 Le Transalpin 2

38307 BOURGOIN JALLIEU CEDEX

Contact GRETA NORD ISERE

Tél : 04 74 28 04 86

Mise à jour le 11 Mars 2024

