HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTEE EN ETABLISSEMENT DE RESTAURATION COMMERCIALE



Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Objectifs

Acquérir les connaissances et capacités nécessaires pour organiser et gérer ses activités en restauration commerciale en respectant les conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation en vigueur et permettant la satisfaction du client. • Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale • Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Contenus

Aliments et risques pour le consommateur Les différents dangers chimiques, physiques, biologiques, allergènes Les dangers biologiques dont parasites Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale Notions de déclaration, agrément, dérogation L'hygiène des denrées alimentaires Le plan de maîtrise sanitaire Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) Hygiène du personnel et des manipulations, respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, durées de vie et leur validation, procédures de congélation/décongélation, gestion des stocks, plan de nettoyage désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, approvisionnement en eau, contrôles à réception et à expédition, procédures par typologie des dangers, affichage des allergènes à déclaration obligatoire et origine des viandes Mises en situation pratique avec manipulation de matériel sur plateau technique

Pré-requis

Exercer ou souhaiter exercer une activité avec manipulation des denrées alimentaires Maîtriser les savoirs de base en langue française.

Modalités et délais d'accès à la formation

Admission après entretien et positionnement Délais d'accés à la formation : Nous consulter

Public concerné

Tout public, Salariés, Demandeurs d'emploi

Accessible aux personnes handicapées

Durée

- Nombre d'heures en centre : 14h
- Nombre d'heures au total : 14h

Méthodes pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en atelier.

Modalités d'évaluation

- Évaluation orale et/ou écrite au cours de la formation

Validation

• Attestation de formation spécifique • Le GRETA Auvergne est l'organisme autorisé par la DRAAF par arrêté préfectoral n° 2026/02-15 du 11/02/2026 en région Auvergne-Rhône-Alpes conformément au décret n° 2025-922 du 6 septembre 2025 modifiant l'article D.233-12 du code rural et de la pêche maritime et l'arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Modalité de financement

- Financement individuel
- CPF
- Plan de développement des compétences
- Financement France Travail

Tarif

Prix maximum : 30€/heure.
Tarif donné à titre indicatif, modulable en fonction du projet et du statut du candidat. Pour une réponse sur mesure : nous contacter.

Résultat(s)

Taux de satisfaction 100%

Formation réalisée par
GRETA Auvergne

Site de formation
Lycée Jean Monnet
39 place Jules Ferry
03400 - Yzeure

Contact
Véronique GROULIER
04 70 97 78 58
greta-auvergne.agence03@ac-clermont.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

RÉSEAU greta AUVERGNE