

# Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

## Métiers et emplois visés :

Métiers de bouche, Professionnels de la restauration, Personnes travaillant dans le secteur de la restauration commerciale

## Public concerné :

Demandeur.euse d'emploi  
Jeune 16-29 ans  
Salié.e  
Individuel.le autre

## Objectifs de la formation :

- 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 de la formation :

### 1. Aliments et risques pour le consommateur

### 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) des aliments;

- 1.2. ● 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément; ● 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentaire
- 1.2.2. L'hygiène et autres procédures alimentaires (réglementation communautaire en vigueur); ● 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

### 3. Le plan de maîtrise sanitaire :

- 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, dans les contrôles officiels
- 2.4. Les contrôles officiels
- 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

### Modalités d'enseignement :

- 3.1. Les BPH
- 3.2. Les principes de l'HACCP;
- 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements);
- 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

**Durée indicative en centre de formation :** (Objectifs et contenu établis à partir de l'Arrêté du 5 octobre 2011 consolidé par l'Arrêté du 13 juin 2016)

14 heures

## Durée indicative en entreprise :

0 heures

## Pré-requis :

- Aucun

## Modalités d'admission :

- Aucune

## Niveau d'entrée :

Conseillé : sans niveau spécifique

## Niveau de sortie :

sans niveau spécifique

## Validations :

- Etre capable d'identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Etre capable d'analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Etre capable de mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

## Financement :

Financement individuel  
Plan de développement des compétences

## GRETA PORTES NORMANDES

Siège social : lycée Aristide Briand - 2, rue Pierre Séward - 27031 Évreux cedex  
N° SIRET : 192 700 169 000 27 - N° de déclaration d'activité : 2827 01981 27  
Document non contractuel, peut-être soumis à modification

**Tarif de référence :**

26€/heure

**Lieu(x) de formation :**

FLERS

**Accès Handicapés :**

Le référent handicap de l'antenne se tient à la disposition des personnes en situation de handicap, de l'accueil jusqu'à la fin de la formation suivie.

**Prochaines dates :**

Formation du 02/01/2024 au 27/12/2024

**Renseignements et inscriptions**

Nom du contact : Marion MAUBOUSSIN

Téléphone : 02 33 98 48 64

Courriel : marion.mauboussin@ac-normandie.fr