

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L' ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

GRETA des Hauts-de-Seine (92)

3 Rue Henri Etlin, 92360 Meudon - 23 Rue Fernand Pelloutier, 92110 Clichy - Intra-entreprise

OBJECTIFS

Formation spécifique, d'une durée de 14 heures, en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale prévue à l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime. Cette formation en hygiène alimentaire est adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale conformément à l'arrêté du 5 octobre 2011 modifié par l'arrêté du 13 juin 2016. A l'issue de cette formation, le stagiaire est capable de réaliser les activités suivantes pour organiser et gérer ses activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire Connaître le paquet hygiène
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires
- Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

CONTENU

Le programme est basé sur le référentiel de formation en Hygiène Alimentaire conforme à 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.

Il est organisé en 3 grandes parties :

1. Aliments et risques pour le consommateur

- Les différents dangers
- Les dangers biologiques, y compris parasites
- Les mesures de maîtrise des dangers

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur)
- Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

3. Le plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Les principes de l'HACCP Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille
- La traçabilité.

PUBLICS

- Demandeur d'emploi
- Individuel
- Compte Personnel de Formation
- Salarié
- Professionnel de la formation

DURÉE

De 14 h

DATES

Date de début : 03 février 2025

Date de fin : 31 décembre 2025

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis

Sans niveau prérequis

NIVEAU DE SORTIE

Sans niveau

VALIDATION

- Attestation de fin de formation

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation pédagogique tout au long de la formation (tests, quizz). Attestation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale délivrée à l'issue de la formation.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

La formation hygiène alimentaire- méthode HACCP est réalisée en présentiel et dure 14 heures.

Elle peut se dérouler en milieu professionnel (formation intra) ou bien dans les locaux du Greta des Hauts de Seine (formation inter). Elle alterne théorie et pratique sur les 2 jours de formation.

Les méthodes mobilisées s'appuient sur :

- Analyse de situations professionnelles à partir de documents vidéo Exercices dirigés collectifs ou en binôme
- Manipulations de matériels
- Réalisation de fiches techniques
- Apports théoriques complémentaires et de synthèse (quizz, fiche de synthèse)

La formation prévoit une période de deux heures par période de sept heures dédiées à des mises en situation avec manipulation de matériels.

Pour mémoire, la formation aux règles d'hygiène alimentaire est obligatoire dans les établissements de restauration commerciale. Au moins une personne de l'établissement doit avoir suivi la formation.

<https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F32189>

COÛT

280€

FINANCEMENT

- Auto-financement
- Entreprise et OPCO
- Projet de transition Pro
- France Travail

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Agence Commerciale

Téléphone : 0146999292

Email : contact@greta-92.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Carole Marie

contact@greta-92.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées.

Le Greta vous accompagne avant, pendant et après votre parcours.

Un référent handicap complète une équipe dédiée pour mobiliser les ressources matérielles, pédagogiques et organisationnelles et ainsi faciliter votre réussite.

