

## HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

### PUBLIC VISÉ

Tout public

### DUREE

Durée moyenne : contenus et durées individualisés.

Durée de formation : 14 heures

Durée hebdomadaire moyenne : 14h / semaine

### DATES PREVISIONNELLES

Session ouverte toute l'année.

### LIEUX DE FORMATION

GRETA Val-de-Marne

Collège Elsa TRIOLET

2 avenue Boileau

94500 Champigny-sur-Marne

Site accessible aux personnes en situation de handicap

### CONTACT

GRETA Val-de-Marne

Frédérique Païtry Marchais

Tél : 01 55 98 11 50

greta94.triolet@ac-creteil.fr

Référent handicap :

greta94.referent.handicap@ac-creteil.fr

[Consulter notre Politique Handicap](#)

### TARIFS

Prix tarif public maximum :

Forfait parcours présentiel : 280,00 €.

Organisme non soumis à la TVA.

[Voir nos conditions générales de ventes](#)

### CODES

NSF : 221

CERTIFINFO : 112757

Formacode : 21547

### OBJECTIFS

-Acquisition des capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client

-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.

### PRE-REQUIS

Niveau d'entrée : sans niveau spécifique

### MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Information individuelle - Entretien

Inscriptions toute l'année au Collège Elsa TRIOLET à Champigny-sur-Marne.

Possibilité de faire une demande de devis de formation, contacter le GRETA Val de Marne par tél : 01 45 16 19 19 ou par mail : greta94@ac-creteil.fr

Sous réserve de financement.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Cours du jour

### CONTENUS

- ▶ Formation en conformité avec le référentiel en annexe II de l'Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
- ▶ Aliments et risques pour le consommateur. Introduction des notions de danger et de risque.
- ▶ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale.
- ▶ Le plan de maîtrise sanitaire.

### VALIDATION

- ▶ Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. Organisme agréé par la DRIAAF IDF