RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

greta VAL-DE-MARNE ACADÉMIE DE CRÉTEIL

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 Paitry 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

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Pour consulter nos taux de satisfaction, de certification et d'insertion :
https://www.forpro-creteil.org/actualites/les-taux-du-greta-val-de-marne--66632903c0d75ac154b2930c/