

# Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Mis à jour le 10 mai 2023

## Conditions d'entrée et prérequis

Aucun

## Public visé

Personnel de cuisine et/ou de service Effectif limité à 8 personnes

## Rythme

Temps partiel

## Durée en centre

14 heures

## Validation

Evaluation des connaissances en amont, pendant et en fin de formation : Quizz, QCM ,...

## Certification

Non

## Modalités d'évaluation

Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (décret n°2011-731 du 24 juin 2011 et arrêté du 5 octobre 2011), avec Numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA\_Grand Est  
Certificat de réalisation de l'action de formation

## Entrée et sortie permanente

Non

## Objectifs professionnels

En vertu du décret 2011-731 du 24 juin 2011 et des textes associés, les établissements de restauration commerciale doivent compter dans leurs effectifs au moins une personne qui, soit : détient un diplôme délivré après le 1er janvier 2006, possède une expérience minimum de 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire, peut justifier d'une formation à l'hygiène alimentaire.

- Comprendre et identifier les impératifs de sécurité alimentaire en restauration
- Adapter son comportement aux préconisations du GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène)

## Contenu

1. Aliments et risques pour le consommateur
  - 1.1. Les dangers microbiens
  - 1.2. Les autres dangers potentiels
2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
  - 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
  - 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires
  - 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
  - 2.4 Les contrôles officiels
3. Le plan de maîtrise sanitaire
  - 3.1. Les BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène)
  - 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

## Modalités pédagogiques

- Pédagogie adaptée à un public de professionnels
- Apports technologiques et pratiques

## Profil des intervenants

Formatrice experte de la formation d'adulte, de la sécurité et de l'hygiène alimentaire

## Délais et modalités d'accès

–

## Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

# Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

## Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Ouest
- 77 Boulevard Raymond Poincaré  
55000 BAR-LE-DUC
- greta-lorraine-ouest@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 76 24 76