

Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

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

GRETA du Val d'Oise (95)

Collège Moulin à Vents - Cergy le haut

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 oeuvre 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

Application du 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

TAUX DE RÉUSSITE

Taux de réussite : 100%

Taux de satisfaction : 100%

PUBLICS

- Autre

DURÉE

De 14 h

DATES

Date de début : 19 octobre 2026

Date de fin : 20 octobre 2026

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis

Etre bénéficiaire du PLIE impérativement

Maîtrise de la langue française

Savoir lire écrire et compter

NIVEAU DE SORTIE

Sans niveau

VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face
- Formation de groupe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de compétences

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

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

NOR : AGRE2400216A

ELI : <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2024/2/12/AGRE2400216A/jo/texte>

JORF n°0043 du 21 février 2024

Texte n° 23

Direction Régionale Interdépartementale de l'Alimentation de l'Agriculture et des Forêts de Ile de France (DRIAAF IDF)

COÛT

250 euros h/groupe

FINANCEMENT

- Entreprise et OPCO

DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

CONTACT

Mme Anne VOIRIN
coordonnatrice pédagogique
anne.voirin@ac-versailles.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

Christine MATIAS
contact@greta-95.fr

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Le Greta du Val d'Oise, organisme de formation de l'Education nationale recevant du public, applique les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap. Afin que la formation soit accessible à tous, des mesures peuvent être mises en place pour compenser les situations de handicap (matérielles et/ou pédagogiques). Vous pouvez contacter notre référente handicap pour bénéficier d'un accueil et d'un échange sur les aménagements possibles.

