

SENS

>> Public(s) (H/F)

Tout public

>> Dates

Entrées/sorties à dates fixes

Du 18/04/2023 au 19/04/2023

Inscriptions du 07/12/2022 au 10/04/2023

>> Durées

- Durée indicative : 2 Jour(s)

- Durée totale : 14 h (dont 14 h en centre)

>> Effectif

De 4 à 12

>> Coût de la prestation

Prise en charge possible en fonction de votre statut.

Coût total max. : 252.00 € TTC

>> Lieu de la formation

GRETA 89

Antenne de Sens

13 rue Raymond Poincaré

89100 SENS

>> Votre interlocuteur

Sylvie DESNOUES

Coordonnatrice

Tél. : 03 86 65 87 35

sylvie.desnoues@ac-dijon.fr

>> Organisme responsable

GRETA 89

Lycée Joseph Fourier, 44 Boulevard

Lyautey, BP 80053

89010 AUXERRE

Tél. : 03 86 72 10 40

greta89.contact@ac-dijon.fr

Siret : 19890005200020

N° d'activité : 2689P000389

www.bourgogne-greta.fr

>> OBJECTIF(S)

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à 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 oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Connaître les aliments et risques pour le consommateur
- Maîtriser les dangers microbiologiques
- Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire
- Prévoir et assurer les mesures de vérification

>> PRÉREQUIS

- Sans niveau spécifique
- Aucun prérequis complémentaire

>> CONTENU

1. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Introduction des notions de danger et de risque.
- Les dangers microbiens.
 - *- Microbiologie des aliments.
 - *- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.
 - *- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
 - *- Les autres dangers potentiels.

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 en vigueur).
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- Les contrôles officiels.

3. LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Les BPH
- Un des principes adaptés en matière d'hygiène alimentaire.
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

>> MODALITÉ(S) DE FORMATION

- Formation en présentiel
 - Interentreprise
 - En centre
 - Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap
- Personnes en situation de handicap, prenez contact avec l'organisme en amont pour une étude préalable des possibilités d'adaptation des modalités en fonction de vos besoins spécifiques et particuliers.*

>> MOYEN(S) ET MODALITÉ(S) PÉDAGOGIQUE(S)

Document pédagogique, Travaux pratiques

>> MODALITÉ(S) D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Admission après entretien

>> ÉVALUATION ET RECONNAISSANCE(S) DES ACQUIS

Attestation de compétences

A compter du 2nd semestre 2022, évaluation nationale sous forme d'un questionnaire à choix multiple (Le bordereau de score est édité par l'organisme de formation, puis remis au candidat accompagné le cas échéant d'une attestation de réussite)

>> INTERVENANT(E)(S)

Intervenants professionnels du domaine hygiène et alimentaire

AUXERRE

>> Public(s) (H/F)

Tout public

>> Dates

Entrées/sorties à dates fixes

- Session 1 : Du 13/02/2023 au
14/02/2023

Inscriptions du 07/12/2022 au 03/02/2023

- Session 2 : Du 12/06/2023 au
13/06/2023

Inscriptions du 07/12/2022 au 05/06/2023

>> Durées

- Durée indicative : 2 Jour(s)
- Durée totale : 14 h (dont 14 h en centre)

>> Effectif

De 4 à 12

>> Coût de la prestation

Prise en charge possible en fonction de votre statut.

Coût total max. : 252.00 € TTC

>> Lieu de la formation

GRETA 89
Antenne d'Auxerre - Site de la Rue de
Bourgogne
1 rue de Bourgogne
89000 AUXERRE

>> Votre interlocuteur

Martine MAIGRE
Assistante de formation
Tél. : 03 86 72 03 22
martine.maigre@ac-dijon.fr

>> Organisme responsable

GRETA 89
Lycée Joseph Fourier, 44 Boulevard
Lyautey, BP 80053
89010 AUXERRE
Tél. : 03 86 72 10 40
greta89.contact@ac-dijon.fr
Siret : 19890005200020
N° d'activité : 2689P000389
www.bourgogne-greta.fr

>> OBJECTIF(S)

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à 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 oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Connaître les aliments et risques pour le consommateur
- Maîtriser les dangers microbiologiques
- Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire
- Prévoir et assurer les mesures de vérification

>> PRÉREQUIS

- Sans niveau spécifique
- Aucun prérequis complémentaire

>> CONTENU

1. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Introduction des notions de danger et de risque.
- Les dangers microbiens.
 - *- Microbiologie des aliments.
 - *- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.
 - *- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
 - *- Les autres dangers potentiels.

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 en vigueur).
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- Les contrôles officiels.

3. LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Les BPH
- Un des principes adaptés en matière d'hygiène alimentaire.
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

>> MODALITÉ(S) DE FORMATION

- Formation en présentiel
 - Interentreprise
 - En centre
 - Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap
- Personnes en situation de handicap, prenez contact avec l'organisme en amont pour une étude préalable des possibilités d'adaptation des modalités en fonction de vos besoins spécifiques et particuliers.*

>> MOYEN(S) ET MODALITÉ(S) PÉDAGOGIQUE(S)

Document pédagogique, Travaux pratiques

>> MODALITÉ(S) D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Admission après entretien

>> ÉVALUATION ET RECONNAISSANCE(S) DES ACQUIS

Attestation de compétences

A compter du 2nd semestre 2022, évaluation nationale sous forme d'un questionnaire à choix multiple (Le bordereau de score est édité par l'organisme de formation, puis remis au candidat accompagné le cas échéant d'une attestation de réussite)

>> INTERVENANT(E)(S)

Intervenants professionnels du domaine hygiène et alimentaire

SENS

>> Public(s) (H/F)

Tout public

>> Dates

Entrées/sorties à dates fixes

Du 18/04/2023 au 19/04/2023

Inscriptions du 07/12/2022 au 10/04/2023

>> Durées

- Durée indicative : 2 Jour(s)

- Durée totale : 14 h (dont 14 h en centre)

>> Effectif

De 4 à 12

>> Coût de la prestation

Prise en charge possible en fonction de votre statut.

Coût total max. : 252.00 € TTC

>> Lieu de la formation

GRETA 89

Antenne de Sens

13 rue Raymond Poincaré

89100 SENS

>> Votre interlocuteur

Sylvie DESNOUES

Coordonnatrice

Tél. : 03 86 65 87 35

sylvie.desnoues@ac-dijon.fr

>> Organisme responsable

GRETA 89

Lycée Joseph Fourier, 44 Boulevard

Lyautey, BP 80053

89010 AUXERRE

Tél. : 03 86 72 10 40

greta89.contact@ac-dijon.fr

Siret : 19890005200020

N° d'activité : 2689P000389

www.bourgogne-greta.fr

>> OBJECTIF(S)

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à 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 oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Connaître les aliments et risques pour le consommateur
- Maîtriser les dangers microbiologiques
- Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire
- Prévoir et assurer les mesures de vérification

>> PRÉREQUIS

- Sans niveau spécifique
- Aucun prérequis complémentaire

>> CONTENU

1. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Introduction des notions de danger et de risque.
- Les dangers microbiens.
 - *- Microbiologie des aliments.
 - *- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.
 - *- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
 - *- Les autres dangers potentiels.

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 en vigueur).
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- Les contrôles officiels.

3. LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Les BPH
- Un des principes adaptés en matière d'hygiène alimentaire.
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

>> MODALITÉ(S) DE FORMATION

- Formation en présentiel
 - Interentreprise
 - En centre
 - Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap
- Personnes en situation de handicap, prenez contact avec l'organisme en amont pour une étude préalable des possibilités d'adaptation des modalités en fonction de vos besoins spécifiques et particuliers.*

>> MOYEN(S) ET MODALITÉ(S) PÉDAGOGIQUE(S)

Document pédagogique, Travaux pratiques

>> MODALITÉ(S) D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Admission après entretien

>> ÉVALUATION ET RECONNAISSANCE(S) DES ACQUIS

Attestation de compétences

A compter du 2nd semestre 2022, évaluation nationale sous forme d'un questionnaire à choix multiple (Le bordereau de score est édité par l'organisme de formation, puis remis au candidat accompagné le cas échéant d'une attestation de réussite)

>> INTERVENANT(E)(S)

Intervenants professionnels du domaine hygiène et alimentaire

AUXERRE

>> Public(s) (H/F)

Tout public

>> Dates

Entrées/sorties à dates fixes

- Session 1 : Du 13/02/2023 au
14/02/2023

Inscriptions du 07/12/2022 au 03/02/2023

- Session 2 : Du 12/06/2023 au
13/06/2023

Inscriptions du 07/12/2022 au 05/06/2023

- Session 3 : Du 20/04/2023 au
21/04/2023

Inscriptions du 11/01/2023 au 14/04/2023

>> Durées

- Durée indicative : 2 Jour(s)
- Durée totale : 14 h (dont 14 h en centre)

>> Effectif

De 4 à 12

>> Coût de la prestation

Prise en charge possible en fonction de votre statut.

Coût total max. : 252.00 € TTC

>> Lieu de la formation

GRETA 89
Antenne d'Auxerre - Site de la Rue de
Bourgogne
1 rue de Bourgogne
89000 AUXERRE

>> Votre interlocuteur

Martine MAIGRE
Assistante de formation
Tél. : 03 86 72 03 22
martine.maigre@ac-dijon.fr

>> Organisme responsable

GRETA 89
Lycée Joseph Fourier, 44 Boulevard
Lyautey, BP 80053
89010 AUXERRE
Tél. : 03 86 72 10 40
greta89.contact@ac-dijon.fr
Siret : 19890005200020
N° d'activité : 2689P000389
www.bourgogne-greta.fr

>> OBJECTIF(S)

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à 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 oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Connaître les aliments et risques pour le consommateur
- Maîtriser les dangers microbiologiques
- Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire
- Prévoir et assurer les mesures de vérification

>> PRÉREQUIS

- Sans niveau spécifique
- Aucun prérequis complémentaire

>> CONTENU

1. ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Introduction des notions de danger et de risque.
- Les dangers microbiens.
 - *- Microbiologie des aliments.
 - *- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.
 - *- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
 - *- Les autres dangers potentiels.

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 en vigueur).
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- Les contrôles officiels.

3. LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Les BPH
- Un des principes adaptés en matière d'hygiène alimentaire.
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

>> MODALITÉ(S) DE FORMATION

- Formation en présentiel
 - Interentreprise
 - En centre
 - Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap
- Personnes en situation de handicap, prenez contact avec l'organisme en amont pour une étude préalable des possibilités d'adaptation des modalités en fonction de vos besoins spécifiques et particuliers.*

>> MOYEN(S) ET MODALITÉ(S) PÉDAGOGIQUE(S)

Document pédagogique, Travaux pratiques

>> MODALITÉ(S) D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Admission après entretien

>> ÉVALUATION ET RECONNAISSANCE(S) DES ACQUIS

Attestation de compétences

A compter du 2nd semestre 2022, évaluation nationale sous forme d'un questionnaire à choix multiple (Le bordereau de score est édité par l'organisme de formation, puis remis au candidat accompagné le cas échéant d'une attestation de réussite)

>> INTERVENANT(E)(S)

Intervenants professionnels du domaine hygiène et alimentaire