

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Les connaissances et les pratiques incontournables pour travailler et s'organiser dans le respect des règles d'hygiène alimentaire.

LA FORMATION

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

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.

Résultat(s) attendu(s) et modalité(s) d'évaluation

Attestation de compétences

Modalités d'évaluation des acquis

Depuis le 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(s)

Intervenants professionnels du domaine hygiène et alimentaire

Organisme responsable

GRETA 89

Lycée Joseph Fourier, 44 Boulevard Lyautey, BP 80053, 89010 AUXERRE

Siret : 19890005200020 - N° d'activité : 2689P000389

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État (Circ. n°2006-10 du 16.3.06 -BOT n°20016-4 du 30.4.06-)

www.bourgogne-greta.fr

INFO(S) +

Taux de réussite

99 %

Suite(s) de parcours / Equivalence(s) / Passerelle(s)

L'article D. 233-6 du code rural et de la pêche maritime, pris en application de l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime, prévoit que les établissements de restauration commerciale relevant des secteurs d'activité de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres-services et de la restauration de type rapide ont l'obligation de disposer d'un personnel formé dans le domaine de l'hygiène alimentaire.

AVALLON

Formation en présentiel

Lieu de la formation



GRETA 89 - Antenne d'Avallon
27 avenue du Parc des Chaumes
89200 AVALLON

Durées

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

Public(s) (H/F)

Tout public

Prérequis / Condition(s) spécifique(s)

- Sans niveau spécifique
- Aucun prérequis complémentaire

Effectif

De 4 à 12

Modalité(s) de formation

- Interentreprise
- En centre
- Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap

Personnes en situation de handicap, prenez contact avec le référent handicap de la structure 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

Modalités d'accès

- Admission après entretien

Coût de la prestation

Prise en charge possible en fonction de votre statut.
Coût total max. : 252.00 € TTC
Organisme non assujéti à la TVA

Organisme formateur

GRETA 89
Lycée Joseph Fourier, 44 Boulevard Lyautey, BP 80053 89010 AUXERRE
Siret : 19890005200020

Contact(s)

Julien REGNAULT - Coordinateur pédagogique
Tél. : 03 86 72 03 22 - julien.regnault@ac-dijon.fr

Référent handicap

Agnes VERNANT - Tél. : 03 86 34 18 66 - agnes.vernant@ac-dijon.fr

Prochaine(s) date(s)

Du 23/06/2026 au 24/06/2026

Entrées/sorties à dates fixes

Dates d'inscription

Inscriptions fermées, contactez
l'organisme de formation

Du 23/06/2026 au 24/06/2026

Entrées/sorties à dates fixes

Dates d'inscription

Inscriptions fermées, contactez
l'organisme de formation

SENS

Formation en présentiel

Lieu de la formation



GRETA 89 - Antenne de Sens
18 rue Raymond Poincaré
89100 SENS

Durées

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

Public(s) (H/F)

Tout public

Prérequis / Condition(s) spécifique(s)

- Sans niveau spécifique
- Aucun prérequis complémentaire

Effectif

De 4 à 12

Modalité(s) de formation

- Interentreprise
 - Formation en situation de travail
 - En centre
 - Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap
- Personnes en situation de handicap, prenez contact avec le référent handicap de la structure 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

Modalités d'accès

- Admission après entretien

Coût de la prestation

Prise en charge possible en fonction de votre statut.
Coût total max. : 252.00 € TTC
Organisme non assujéti à la TVA

Organisme formateur

GRETA 89
Lycée Joseph Fourier, 44 Boulevard Lyautey, BP 80053 89010 AUXERRE
Siret : 19890005200020

Contact(s)

Julien REGNAULT - Coordinateur pédagogique
Tél. : 03 86 72 03 22 - julien.regnault@ac-dijon.fr

Référent handicap

Virginie FENOUD - Tél. : 03 86 72 10 40 - virginie.fenoud@ac-dijon.fr

Prochaine(s) date(s)

Du 07/10/2026 au 08/10/2026

Entrées/sorties à dates fixes

Dates d'inscription

Du 19/05/2026 au 02/10/2026

Du 16/12/2026 au 17/12/2026

Entrées/sorties à dates fixes

Dates d'inscription

Du 19/05/2026 au 11/12/2026

AUXERRE

Formation en présentiel

Lieu de la formation



GRETA 89 - Antenne d'Auxerre - Site Fourier
44 boulevard Lyautey
89000 AUXERRE

Durées

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

Public(s) (H/F)

Tout public

Prérequis / Condition(s) spécifique(s)

- Sans niveau spécifique
- Aucun prérequis complémentaire

Effectif

De 4 à 12

Modalité(s) de formation

- Interentreprise
- En centre
- Pédagogie adaptée aux personnes en situation de handicap

Personnes en situation de handicap, prenez contact avec le référent handicap de la structure 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

Modalités d'accès

- Admission après entretien

Coût de la prestation

Prise en charge possible en fonction de votre statut.
Coût total max. : 252.00 € TTC
Organisme non assujéti à la TVA

Organisme formateur

GRETA 89
Lycée Joseph Fourier, 44 Boulevard Lyautey, BP 80053 89010 AUXERRE
Siret : 19890005200020

Contact(s)

Julien REGNAULT - Coordinateur pédagogique
Tél. : 03 86 72 03 22 - julien.regnault@ac-dijon.fr

Référent handicap

Angélique HUGOT - Tél. : 03 86 72 10 44 - angelique.hugot@ac-dijon.fr

Prochaine(s) date(s)

Du 16/06/2026 au 17/06/2026

Entrées/sorties à dates fixes

Dates d'inscription

Inscriptions fermées, contactez
l'organisme de formation

Du 01/10/2026 au 02/10/2026

Entrées/sorties à dates fixes

Dates d'inscription

Du 19/05/2026 au 25/09/2026

Du 03/12/2026 au 04/12/2026

Entrées/sorties à dates fixes

Dates d'inscription

Du 19/05/2026 au 27/11/2026