

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Formation permettant de recevoir l'attestation ROFHYA

LA FORMATION

Objectif(s)

- Identifier les grands principes de la réglementation concernée.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.
- Être en capacité de communiquer aux personnes de son environnement professionnel sur les règles et contraintes d'hygiène.

Contenu

- Alimentation et risques pour le consommateur : les dangers microbiens, microbiologie des aliments, les dangers microbiologiques dans les aliments, les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques, les autres dangers potentiels (chimiques, physiques, biologiques).
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale : déclaration et agrément, l'hygiène des denrées alimentaires, l'arrêté en vigueur avec les règles sanitaires applicables, les contrôles, le plan de maîtrise sanitaire.
- Les BHP : hygiène des personnels, respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, durée de vie, procédures de congélation-décongélation, organisation et gestion des stocks.
- Les principes de la bonne hygiène
- Les mesures de vérification.
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

Cette formation est également dispensée sur la Plateforme Aid & Co - Métiers des services à la personne : module 23 - Connaissance des règles hygiène alimentaire et maîtrise sécurité sanitaire des denrées.

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

Attestation de fin de formation

Modalités d'évaluation des acquis

Évaluations formatives réalisées tout au long de la formation. Une attestation de formation « ROFHYA » (attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale) sera délivrée au candidat qui aura participé à l'ensemble de la formation. (il est prévu que l'évaluation nationale se fasse sous forme d'un questionnaire à choix multiple, mais nous n'avons pas l'échéance à ce jour).

Intervenant(s)

Formateurs Professionnels d'Adultes spécialisés

Organisme responsable

GRETA 58

LP Jean Rostand, 9 Boulevard Saint-Exupéry, 58000 NEVERS

Siret : 19580050300037 - N° d'activité : 2658P000958

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) +

Autres indicateurs de résultats

Note de 9/10 pour la satisfaction stagiaires (donnée 2025)

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

Possibilité de compléter le parcours par une formation TACCP-VACCP

NEVERS

Formation en présentiel

Lieu de la formation



GRETA 58 - Antenne de Nevers
9 boulevard Saint-Exupéry
58000 NEVERS

Durées

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

Public(s) (H/F)

Tout public

Formations spécifiques destinées à tout public en lien avec la restauration.

Prérequis / Condition(s) spécifique(s)

Sans niveau spécifique

- Aucun prérequis complémentaire

Effectif

De 4 à 10

Modalité(s) de formation

- 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
- Etude de cas
- Travaux pratiques

Modalités d'accès

- Admission sans disposition particulière

Coût de la prestation

Prise en charge possible en fonction de votre statut.

Coût total max. : 322.00 € TTC

Organisme non assujéti à la TVA

Tarif par personne en inter-entreprises

Tarif intra : nous consulter

Organisme formateur

GRETA 58
LP Jean Rostand, 9 Boulevard Saint-Exupéry 58000 NEVERS
Siret : 19580050300037

Contact(s)

Laurence BARBIER - Assistante de direction - Assistante de formation
Tél. : 03 86 59 74 37 - laurence.barbier@ac-dijon.fr

Référent handicap

Michel COULON - Tél. : 03 86 59 74 40 - michel.coulon@ac-dijon.fr

Prochaine(s) date(s)

Du 01/08/2025 au 31/07/2026

Session prévue en 2025 : 16 et 17 oct.

Entrées/sorties à dates fixes

Dates d'inscription

Du 05/05/2025 au 30/07/2026

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

Tenue de la session sous réserve d'un effectif suffisant.

Décision environ 1 mois avant. Après cette date, nous contacter.

Entrées/sorties à dates fixes

Dates d'inscription

Du 23/03/2026 au 30/06/2026

Hors délais : nous contacter.

Du 20/10/2026 au 21/10/2026

Tenue de la session sous réserve d'un effectif suffisant.

Décision environ 1 mois avant. Après cette date, nous contacter.

Entrées/sorties à dates fixes

Dates d'inscription

Du 23/03/2026 au 13/10/2026

Hors délais : nous contacter.