

Hygiène Alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Mis à jour le 29 janvier 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Aucun

Public visé

Salariés, demandeur d'emploi

Rythme

Temps partiel

Durée en centre

14 heures

Validation

Attestation de formation et d'acquis

Attestation spécifique de la DRAAF
(Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt)

Certification

Non

Modalités d'évaluation

Test d'évaluation des acquis en fin de formation

Entrée et sortie permanente

Oui

Objectifs professionnels

- Connaître les notions de base en biologie et microbiologie
- Comprendre les origines des contaminations et les conséquences
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène
- Mettre en place les moyens et procédures de validation en matière d'hygiène alimentaire adaptés à l'activité des établissements de restauration commerciale

Contenu

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale ou collective

- 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 la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ou collective

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale ou collective

- 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 préventions nécessaires.

Modalités pédagogiques

En présentiel.
Formation à temps partiel.

Profil des intervenants

Formateurs professionnels expérimentés

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et échanges de pratiques.
Ressources documentaires.

Hygiène Alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Moyens pédagogiques

Documents pédagogiques, études de cas, travaux pratiques.
Salle de cours équipée d'un vidéoprojecteur.

Délais et modalités d'accès

Session de septembre à juin

Financements possibles

16,50 € de l'heure
Plan de développement des compétences
Action prise en charge par France Travail
Autres financements : nous contacter

Poursuite de parcours

Le détenteur de cette attestation pourra exercer des fonctions d'agent de restauration ou commis en restaurant

Référent handicap

Nos référentes handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Réseau

- GRETA CFA de la Marne
- 20, rue des Augustins CS 30037
51725 REIMS CEDEX
- contact@gretamarne.com
- 03.26.84.55.40
- gretamarne.com
- SIRET : 19510035900023