

# Hygiène alimentaire

Mis à jour le 10 avril 2026

## Conditions d'entrée et prérequis

Aucun prérequis.

## Niveau d'entrée

Sans diplôme

## Niveau de sortie

Non certifiant

## Public visé

Tout public

## Rythme

Temps plein

## Durée en centre

14 heures

## Validation

Attestation de fin de formation.  
Attestation d'acquis, attestation  
de la DRAAF (Restauration  
Commerciale).

## Certification

Non

## Modalités d'évaluation

Evaluations formatives.  
Evaluations en fin de formation.

## Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

## Nombre de participants

Minimum 4 participants - Maximum  
12 participants.

## Entrée-sortie permanente

## Objectifs professionnels

### Objectifs de la formation :

- Permettre à des salariés ou futurs salariés d'acquérir les connaissances et savoir-faire en matière d'hygiène en restauration nécessaires à l'occupation de leur poste de travail de manière conforme à la réglementation.

### Objctifs pédagogiques :

- Analyser les enjeux de la sécurité alimentaire.
- Maîtriser les principes généraux d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Maîtriser l'hygiène en situation de travail.
- Acquérir ou pérenniser les réflexes « Hygiène ».
- Appréhender les outils, les démarches et leur complémentarité réglementaire pour cette maîtrise globale de la démarche. (Pack Hygiène, « HACCP », Plan de Maîtrise Sanitaire).

## 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 œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale ou collective :

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité et des procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point. (HACCP).
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- Mettre en place les mesures de préventions nécessaires.

## Modalités pédagogiques

Formation en présentiel.

## Profil des intervenants

# Hygiène alimentaire

Non

## Codes réglementaires

- Formacode : 21547 : Bonnes pratiques hygiène agroalimentaire., 42725 : Restauration rapide, 42708 : Cuisine collective, 42752 : Cuisine.
- Code NSF : 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.

Formateurs professionnels expérimentés.

## Possibilité d'aménagement du parcours

Non

## Méthodes pédagogiques

Apports théorique et études de cas.

## Moyens pédagogiques

Salles banalisées équipées informatiquement.  
Plateaux techniques

## Durée

Volume global : 14 heures.

## Délais et modalités d'accès

Sessions de septembre à juin.  
Nous contacter.

## Financements possibles

### TARIF :

Parcours complet : 210 € / personne.

### MODALITES DE FINANCEMENT :

Prise en charge à 100% pour les entreprises (- 50) adhérentes à AKTO.  
Autres financements : Nous contacter.

## Référent handicap

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nos référent(e)s handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

## CONTACT RÉFÉRENTS HANDICAP ET MOBILITÉ

Référent(e) handicap :  
referent.handicap@gretasudchampagne.com  
Référent(e) mobilité :  
referent.mobilite@gretasudchampagne.com

## Réseau

- GRETA CFA Sud Champagne
- 12, avenue des Lombards  
10000 Troyes
- contact@gretasudchampagne.com

# Hygiène alimentaire

- 03 25 71 23 80
- [www.gretasudchampagne.com](http://www.gretasudchampagne.com)
- SIRET : 191 000 256 000 39
- Numéro d'activité : 21 10 P000 310 (Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)