# Hygiène alimentaire

*Mis à jour le 10 avril 2026*

## Conditions d'entrée et prérequis

Aucun.

## Public visé

Salarié, 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.

## Modalités de suivi

## Entrée-sortie permanente

Oui

## Objectifs professionnels

- Connaitre les notions de base en biologie et microbiologie,
- Comprendre les origines des contaminations et les conséquences,
- Connaitre 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
- Connaitre les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
- Connaitre le contenu du plan de maitrise sanitaire
- Connaitre 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
- Connaitre les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Connaitre 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
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- Mettre en place les mesures de préventions nécessaires.

## Modalités pédagogiques

## Profil des intervenants

Professeurs du lycée des Métiers de Bazeilles ou du lycée polyvalent Jean Moulin.

## Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et échanges de pratiques.
Ressources documentaires.

## Moyens pédagogiques

# Hygiène alimentaire

Salle de cours équipée d’un vidéoprojecteur.

## Délais et modalités d’accès

Nous contacter.

## Financements possibles

CPF : 280 €.
Autres financement : nous consulter

Plan de développement des compétences Compte personnel de formation (CPF)
Action prise en charge par Pôle Emploi.

## Poursuite de parcours

Le détenteur de cette attestation pourra exercer des fonctions d’agent de restauration ou commis en restauration traditionnelle ou collective.

## Référent handicap

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Un accompagnement spécifique pourra être réalisé après étude du dossier.

## Réseau

- GRETA des Ardennes – Secteur Hôtellerie
- Parc du Château de Montvillers
  08 140 Bazeilles
- centre.hotellerie@greta-ardennes.com
- 03 51 25 22 97
- SIRET : 190 800 086 00026
- Numéro d'activité : 21 08 P000 408