

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.

Entrée-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 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