

HACCP - Hygiène Alimentaire en Restauration Commerciale - Niveau I**Financement**Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**GRETA CFA AQUITAINE
Sylvie DUFFAR - Conseillère en
Formation Continue
06.84.78.65.58
sylvie.duffar@greta-cfa-aquitaine.fr**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)**Sélection :**Dossier
Entretien**Niveau d'entrée requis :**

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

**Contrat de
professionnalisation
possible ?**

Non

Objectif de la formation

* Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités des personnes concernées dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et permettant la satisfaction du client * Flash réglementation * Formation prévue à l'article D 233-7 du code rural et de la pêche maritime * Une obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire (art. L. 233-4) doit être respectée, depuis le 1er octobre 2012, par les entreprises de restauration traditionnelle (restauration traditionnelle, cafétérias, restauration rapide, vente à emporter...). Au moins une personne de l'effectif doit être formée * ou détenir un diplôme du secteur * ou avoir une expérience minimum de 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

Contenu et modalités d'organisation

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale - Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale - Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale - Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale : * 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 : * 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 : * 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 prévention nécessaires.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné****Validation(s) Visée(s)****Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale - Sans
niveau spécifique**
 Éligible au CPF
Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00332373	du 02/01/2023 au 31/12/2023	Agen (47)	GRETA CFA AQUITAINE			
00404694	du 02/01/2023 au 31/12/2025	Sarlat-la- Canéda (24)	GRETA CFA AQUITAINE			
00332384	du 02/01/2023 au 31/12/2023	Marmande (47)	GRETA CFA AQUITAINE			
00397413	du 02/01/2024 au 31/12/2024	Marmande (47)	GRETA CFA AQUITAINE			

00397414	du 02/01/2024 au 31/12/2024	Agen (47)	GRETA CFA AQUITAINE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00428696	du 02/01/2024 au 31/12/2024	Bergerac (24)	GRETA CFA AQUITAINE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00439192	du 02/01/2024 au 31/12/2024	Agen (47)	GRETA CFA AQUITAINE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00535680	du 02/01/2025 au 31/12/2025	Marmande (47)	GRETA CFA AQUITAINE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00535687	du 02/01/2025 au 31/12/2025	Agen (47)	GRETA CFA AQUITAINE	MON COMPTE FORMATION	FPC
00568897	du 02/01/2025 au 31/12/2025	Agen (47)	GRETA CFA AQUITAINE	MON COMPTE FORMATION	FPC