Hygiène Alimentaire (HA) – Formation obligatoire pour la Restauration Commerciale

Mis à jour le 11 avril 2023

Conditions d'entrée et prérequis

La formation est accessible à tout public

Public visé

Demandeur d'emploi, salarié, entreprise

Rythme

Temps plein

Durée en centre

14 heures

Validation

- Attestation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire

Certification

Non

Modalités d'évaluation

Nous consulter

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et sortie permanente

Non

Codes réglementaires

- Formacode : 42793
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2102

Objectifs professionnels

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités des personnels de la restauration commerciale, dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et garantissant la satisfaction du client.

Contenu

- **Contenu**
  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
  Aliments et risques pour le consommateur
  Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
  Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Face à face pédagogique

Profil des intervenants

Formateurs spécialisés

Les plus

Taux de réussite: **100%**

Taux de satisfaction: **88%**

Taux d'insertion: **Non communiqué**

Délais et modalités d'accès

Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA STRASBOURG EUROPE (GSE)
- 22 rue du Lixenbuhl
  67402 ILLKIRCH - GRAFFENSTADEN
- gse@strasbourg.greta.fr
- 03 88 40 77 00
- www.greta-alsace.fr