

## Réseau des GRETA de l'académie de Versailles

# HYGIÈNE ALIMENTAIRE - HACCP - SESSIONS D'AVRIL À JUIN 2024 (NOUS CONSULTER)

GRETA des Yvelines (78)  
Guyancourt

### OBJECTIFS

Le principal objectif de la formation est d'acquérir les connaissances obligatoires pour gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaires conformes à la réglementation française et européenne, tout en respectant la satisfaction du client.

### CONTENU

1. Aliments et risques pour le consommateur
2. Fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
3. Plan de maîtrise sanitaire

### PUBLICS

- Individuel
- Compte Personnel de Formation

### DURÉE

De 14 h, dont 0 h en entreprise

### DATES

Date de début : 21 avril 2024

Date de fin : 21 avril 2025

### PRÉ-REQUIS

Sans diplôme  
Travailler dans la restauration

### NIVEAU DE SORTIE

Sans niveau

### VALIDATION

- Attestation de fin de formation
- Attestation de compétences HACCP

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Cours du jour
- Face à face

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

expertise des formateurs

## COÛT

280 euros

## FINANCEMENT

- Auto-financement
- Entreprise et OPCO

## DOMAINES PROFESSIONNELS

- Hôtellerie, restauration, tourisme

## CONTACT

Isabelle THOMAS CFP  
isabelle.thomas3@ac-versailles.fr

Jean-Daniel.Yadan@ac-versailles.fr

## RÉFÉRENT HANDICAP

Bikoro Agnès  
contact@greta-yvelines.fr

## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Les établissements de réalisation des actions de formation du Greta étant majoritairement des ERP (établissement recevant du public), les règles d'accessibilité pour les personnes en situation de handicap sont appliquées. Le Greta des Yvelines reste disponible pour tout renseignement à ce propos.

