

# FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

**CPF** FORMACODE

Non 21547

## TYPE D'ACTION

Formation continue

## DOMAINE D'ACTIVITÉ

Sport, loisirs, tourisme » Hôtellerie  
restauration

## LIEU(X)

Agence du Lamentin - Lycée Berthène  
Juminer.

## DURÉE TOTALE DE LA FORMATION

14 heures

## Heures en centre

14 heures

## NOMBRE DE PARTICIPANTS

De 10 à 16 stagiaires

## PUBLIC CIBLE

Salarié

Individuel/Autre statut

La formation s'adresse aux salariés et  
aux individuels payants exerçant ou  
souhaitant exercer une activité au sein  
d'établissements de restauration  
commerciale, concernés par l'obligation  
de formation en hygiène alimentaire.

Mixité hommes/femmes

## MODALITÉS D'ACCÈS

Entretien

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Atelier thématique

Formation collective

Formation présentielle

## CERTIFICATION VISÉE

Attestation

Attestations de suivi de formation

## TARIF

Pour les demandes individualisées, les



## Dates prévisionnelles et délais d'accès

Date butoir d'inscription : 03/04/2026

Début de formation : 16/04/2026

Fin de formation : 17/04/2026

## OBJECTIF(S)

Permettre aux participants d'acquérir les connaissances essentielles en hygiène  
alimentaire afin d'appliquer les bonnes pratiques et de respecter la  
réglementation en vigueur en restauration commerciale.

## PRÉ-REQUIS

Bonne compréhension du français oral et écrit

## CONTENU DE LA FORMATION

**Connaître les règles d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des  
établissements de restauration commerciale :**

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la  
restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Connaître les aliments et les risques pour le consommateur
- Connaître les fondamentaux de la réglementation communautaire et  
nationale

## DÉBOUCHÉS

Exercice d'une activité en restauration commerciale (restaurants, restauration  
rapide, métiers de bouche) dans le respect des règles d'hygiène alimentaire en  
vigueur.

Maintien, accès ou sécurisation de l'emploi dans les établissements de  
restauration commerciale, dans le respect de la réglementation sanitaire en  
vigueur.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis par test de connaissances en fin de formation et  
validation de la participation.

prises en charge et financement, veuillez consulter la conseillère en formation professionnelle

### FINANCEMENT

Financement individuel  
Entreprise  
OPCO

### CONTACTS

#### Aurélie DELOS

Assistante de formation  
aurelie.delos@gretaguadeloupe.fr  
Téléphone 0690 99 38 25

#### Référent Handicap

referent.handicap@gretaguadeloupe.fr  
Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques.

### RESTAURATION

Salle de restauration interne disponible.  
De nombreux restaurants à proximité

### TRANSPORT

Zone desservie par transport collectif

### ACCESSIBILITÉ

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques,  
Supports pédagogiques numériques,  
Etudes de cas,  
Echanges interactifs  
Mises en situation professionnelles.

### Taux de réussite

100 %