



Cadre institutionnel

Dans le cadre du décret n°2011-731 du 24 juin 2011, relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale, **au moins une personne travaillant dans un établissement ayant une activité de restauration commerciale** (restauration traditionnelle, cafétérias, restauration de type rapide...) **doit obligatoirement suivre une formation à l'hygiène adaptée de 14 heures.**

Afin de faciliter l'accès à cette formation, le GRETA Est Aquitaine organise la mise en œuvre de cette formation sur le territoire de la Dordogne.

Contenus de la formation

- Aliments et risques pour le consommateur
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- Le plan de maîtrise sanitaire

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques (environ ¼ du temps de formation) et pratiques, en utilisant le guide de bonnes pratiques d'hygiène (études de cas, observations et travail pratique individuel, représentant environ les trois autres quarts du temps de formation)
- Supports pédagogiques
Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
Diaporama, photos, films, matériel de contrôle...
Vidéo projecteur

Lieux, dates et durée de formation

- **Sarlat - Lycée Pré de Cordy - Les 24 et 25 octobre 2016 (14 heures)**

Dispositifs de financement

Formacode : 21572

- CPF Demandeur d'emploi Code 166115

Informations

Nathalie DELUNG

nathalie.delung@greta-est-aquitaine.com

Tél. 05 53 76 02 54

Siège GRETA Est Aquitaine

Lycée Val de Garonne 22 rue Ejea de los Caballeros
BP 307 47207 Marmande CEDEX

www.greta-aquitaine.fr/greta-est-aquitaine Tél. 05 53 76 02 54 contact@greta-est-aquitaine.com

N° déclaration d'existence 7 247 P000 247 - SIRET 194 700 209 000 27 - APE 8559 A