



★ **M. Claude Aloïse LINDER**
Consultant

Dates de la formation

Lundi 12 et mardi 13 septembre 2022
Lundi 03 et mardi 04 octobre 2022
Lundi 07 et mardi 08 novembre 2022
Lundi 28 et mardi 29 novembre 2022
2 jours, soit 14 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Sensibiliser aux enjeux de l'hygiène.
Rappel des dangers et des obligations.
Définir les mises en œuvre de la démarche HACCP pour les restaurateurs.

Méthodes pédagogiques

Formation théorique alliant des analyses de documentation, des études de cas concrets, des analyses de situation, et des débats.
Paperboard et tableau numérique, remise d'un livret support.
En présentiel.

Public et prérequis

Formation obligatoire.
Professionnels ou futurs professionnels de l'Hôtellerie Restauration.
Aucun prérequis

 **Coût**
420 €, prix net.



Lieu

CEFPPA
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

 **SIRET : 351 858 071 00027**
Déclaration d'existence
auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène

► Programme détaillé

► Sensibilisation aux enjeux de l'hygiène

- Qu'est-ce que l'hygiène ?
- Statistiques épidémiologiques
- Les conditions de la maîtrise : « Savoir, Vouloir, Pouvoir »

► Notions de microbiologie

- Mode de vie et conditions de développement des micro-organismes
- Incidence de la température
- Les T.I.A.C.S. et leurs effets

► Rappels élémentaires sur l'hygiène

- Les dangers : biologiques, physiques, chimiques et prises en compte des nouveaux dangers comme les allergènes
- La maîtrise des risques (5M)
- Les nettoyages et désinfections

► Connaissance de la législation

- Evolution des dispositions réglementaires : arrêtés, réglementation, contrôles officiels et notions de responsabilités individuelles et collectives

► Gestion de la traçabilité

- Les principes d'identification
- Les paramètres à tracer
- Les supports et outils d'enregistrement
- La conservation des documents

► Les BPH ou Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Que regroupent-elles ?
- Présentation du GBPH du secteur de la restauration

► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Evaluation de fin de stage
- Remise de l'attestation spécifique obligatoire en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale traditionnelle, restauration de type rapide et cafétéria

CEFPPA
Adrien
Zeller
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE

► **Contactez**
nos conseils en formation

Tél : 03 90 40 05 19
E-mail : fpc@cefppa.eu