



En association avec le
Laboratoire LAREBRON

★ **M. Olivier DELATTRE**

Conseiller en Hygiène
Alimentaire

 Dates de la formation

Lundi 4, mardi 5 et mercredi 6
octobre 2021
Lundi 10, mardi 11 et mercredi 12
janvier 2022
3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

 Objectifs pédagogiques

Connaître les réglementations en
vigueur et les appliquer de façon
la plus adaptée aux spécificités
de son établissement.
Consolider la sécurité alimentaire.

 Méthodes pédagogiques

Études de cas concrets, analyses
de situation, analyse de
documentation, exposés, débats.
Mise en place d'un système de
contrôle simple et efficace.
Formation en présentiel

 Public et pré-requis

Professionnels de la restauration
Aucuns Pré-requis

 Coût

1 140 €, prix net.

 Lieu

CEFPPA
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden



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

HACCP et Plan de Maîtrise Sanitaire

► Programme détaillé

► Rappel des bonnes pratiques d'hygiène

- Sensibilisation aux enjeux de l'hygiène
- Notions de microbiologie
- Rappels élémentaires sur l'hygiène (hygiène du personnel...)
- Plan de maîtrise sanitaire (PMS) et gestion de la traçabilité
- Gestion de la crise sanitaire
- Les BPH ou Bonnes Pratiques d'Hygiène

► Maîtriser les contraintes légales et réglementaires

- Connaissances de la législation
- Spécificités des normes en vigueur
- Obligations et responsabilités de l'exploitant
- Contrôle des pouvoirs publics (DDPP, ARS)
- Couverture du risque (assurances)

► Appréhender la contamination des aliments

- Achat de la matière
- Notion d'étiquetage
- Préparation des denrées
- Conservation
- Distribution
- Nettoyage de désinfection
- Architecture

► Organisation du travail

- Planification des tâches
- Entraînements à l'établissement des protocoles spécifiques
- Procédures de sécurité et d'élimination des déchets

► L'HACCP

- Les 4 propriétés à mettre en œuvre :

Formation du personnel

Contrôle à réception des matières premières

Gestion des températures

Maîtrise du programme de nettoyage

► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Remise d'une attestation en fin de session

CEFPPA
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE
*Adrien
Zeller*

► Contactez nos conseils en formation

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