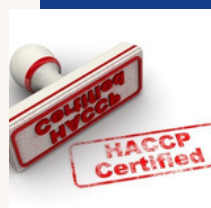


**Lundi 15, mardi 16 et mercredi 17 juin 2026
Lundi 30 novembre, mardi 1er et mercredi 2
décembre 2026**

**3 jours, soit 21 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30**



**Mme Isabelle
COUSIN**
Ingénieure Qualité
en Agro-alimentaire

Objectifs pédagogiques

- Connaître et comprendre les enjeux de l'hygiène alimentaire et les exigences réglementaires liées aux collectivités
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et les principes de l'HACCP
- Structurer un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté à son environnement professionnel

Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3
Commis
- RNCP 37860
- CERTIFICATIONS ET SERVICES -
TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION
LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

Contenus de la formation

Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

- Identifier les enjeux de l'hygiène en restauration collective
- Comprendre les bases de la microbiologie alimentaire
- Rappeler les règles d'hygiène du personnel
- Mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) adapté

Appliquer les règles d'hygiène sur les produits alimentaires

- Contrôler les matières premières à la réception
- Gérer les étapes de préparation, conservation et distribution
- Adapter les méthodes selon le type de produits
- Respecter la chaîne du froid et du chaud jusqu'au service

Structurer les protocoles de nettoyage et désinfection

- Planifier les tâches de nettoyage selon les zones de travail
- Élaborer des protocoles spécifiques adaptés aux risques identifiés
- Mettre en œuvre les procédures de sécurité et d'élimination des déchets
- Réaliser les contrôles et vérifications nécessaires

Maîtriser la réglementation et gérer les obligations

- Identifier les responsabilités de l'exploitant
- Comprendre les exigences des organismes de contrôle (DDPP, ARS...)
- Formaliser les supports de traçabilité et de contrôle
- Mettre en place des actions correctives et gérer les non-conformités

Mettre en œuvre la méthode HACCP

- Définir les dangers, analyser les risques
- Contrôler les températures, la chaîne du froid et les matières premières
- Suivre les points critiques (CCP) et leurs limites
- Impliquer l'équipe dans l'application quotidienne de la méthode
- Vérifier l'efficacité du système et le faire évoluer

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties
permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

1 140€, prix net



Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux
personnes en situation de handicap.

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.
- Remise d'un livret pédagogique.
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

- 122 formations réalisées en 2025
- 772 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

