



En association avec le  
Laboratoire LAREBRON

★ **Olivier DELATTRE**

Consultant et conseiller en  
Hygiène Alimentaire

 **Dates de la formation**

Lundi 21 au mercredi 23 mars 2022  
Lundi 20 au mercredi 22 juin 2022  
Lundi 12 au mercredi 14  
décembre 2022  
3 jours, soit 21 heures  
8h30 - 12h / 13h - 16h30

 **Objectifs pédagogiques**

Maîtriser les règles d'hygiène et de  
prévention alimentaire. Appliquer  
et respecter les bonnes pratiques  
d'hygiène. Connaître la  
réglementation en vigueur.

 **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  
Aides de cuisine, cuisiniers, chefs  
de cuisine  
Aucun Pré-requis

€ **Coût**

1 140 €, 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

# HACCP – Guide des bonnes pratiques Hygiène et PMS

## ► Programme détaillé

### ► Les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien

- 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**  
Adrien  
Zeller  
POUR L'INDUSTRIE  
HÔTELIÈRE

► **Contactez  
nos conseils en formation**

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