

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène

Lundi 19 et mardi 20 janvier 2026

Lundi 9 et mardi 10 février 2026

Lundi 9 et mardi 10 mars 2026

Lundi 20 et mardi 21 avril 2026

Lundi 4 et mardi 5 mai 2026

Lundi 29 et mardi 30 juin 2026

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**Mme Isabelle
COUSIN**
Ingénieur Qualité en
Agro-Alimentaire

Objectifs pédagogiques

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées
- Mettre en œuvre la démarche d'hygiène et sécurité alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale

Certification

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

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3
Commis de cuisine
- RNCP 37859
- CERTIFICATIONS ET SERVICES -
TOURISME HOTELLERIE
RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

Contenus de la formation

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration

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

Développer ses notions de microbiologie

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

Analyser les principes élémentaires d'hygiène et sécurité alimentaire

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

Prendre connaissance de la législation

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

Mettre en œuvre et gérer la traçabilité

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

Connaitre le paquet Hygiène

- Connaitre le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Utiliser le GBPH du secteur d'activité

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- 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

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène

Modalités d'accès

Formation obligatoire.
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

420 €, prix net



Lieu

CEFP

PA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

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.
- Formation en présentiel.
- Périodes dédiées à des mises en situation avec manipulation de matériel. (Selon arrêté de février 2024)

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

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

