Réglementation

# Le guide des bonnes pratiques d'hygiène

**Lundi 15 et mardi 16 avril 2024**
**Lundi 13 et mardi 14 mai 2024**
**Mardi 18 et mercredi 19 juin 2024**
**Lundi 9 et mardi 10 septembre 2024**

2 jours, soit 14 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Mme Isabelle COUSIN

**Ingénieur Qualité en Agro-Alimentaire**

## 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.

## 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

**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 microorganismes
- Incidence de la température
- Les T.I.A.C. et leurs effets

**Rappels élémentaires sur l'hygiène**

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

**Connaissance de la législation**

- Évolution 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'enregistrements
- La conservation des documents

**Les BPH ou Bonnes Pratiques d'Hygiène**

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

**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

www.cefppa.eu
Tél : (+33)3 90 40 05 19
e-mail : fpc@cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

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

Réglementation

# 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**

MON COMPTE FORMATION

## Lieu

CEFPPA 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.

## 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

www.cefppa.eu
Tél : (+33)3 90 40 05 19
e-mail : fpc@cefppa.eu
4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

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