



★ **M. Claude Aloïse LINDER**
Consultant

Dates de la formation

Lundi 23 et mardi 24 janvier 2023
Lundi 27 et mardi 28 février 2023
Lundi 27 et mardi 28 mars 2023
Mardi 09 et mercredi 10 mai 2023
Lundi 03 et mardi 04 juillet 2023

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

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.

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.
En présentiel.

Public et prérequis

Formation obligatoire.
Professionnels ou futurs professionnels de l'Hôtellerie Restauration.
Aucun prérequis

€ **Coût**
420 €, prix net.

 **Lieu**
CEFPPA Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

 **Accessibilité**
Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

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

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène

► Programme détaillé

► 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 micro-organismes
- Incidence de la température
- Les T.I.A.C.S. et leurs effets

► Rappels élémentaires sur l'hygiène

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

► Connaissance de la législation

- Evolution 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'enregistrement
- La conservation des documents

► Les BPH ou Bonnes Pratiques d'Hygiène

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

► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Evaluation de fin de stage
- 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