



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

Dates

Lundi 4 au mardi 5 septembre 2023
Lundi 2 au mardi 3 octobre 2023
Lundi 6 au mardi 7 novembre 2023
Lundi 4 au mardi 5 décembre 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 (Attestation DRAAF)

► 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


POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE
Adrien
Zeller

► **Contactez
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19

E-mail : fpc@cefppa.eu