



Points forts : Pédagogie interactive favorisant l'assimilation des connaissances

Objectifs

- ▶ Connaître l'environnement réglementaire en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ▶ Mettre en œuvre dans son établissement les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- ▶ Mettre en œuvre la méthode HACCP

Programme

- ▶ **Introduction – Tour de table**
- ▶ **La réglementation en matière d'hygiène alimentaire en restauration collective**
 - Chaîne du froid et chaîne du chaud
 - Gestion des plats témoins
 - Service
 - Livraisons
 - Nettoyage & désinfection
 - Autocontrôles microbiologiques
- ▶ **La grille d'inspection de la DDPP**
 - Enjeux et conséquences
- ▶ **La traçabilité des fabrications**
- ▶ **Connaître et mettre en œuvre la méthode HACCP**
 - Les 7 principes et les 12 étapes
 - Les familles de risques et les 5M
- ▶ **Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et les autocontrôles**
 - Réception
 - Stockage
 - Operations de production (découpe, mixés, décongélation, décontamination, etc.)
- ▶ **Les Bonnes Pratiques d'Hygiène du personnel**
 - Gestion de la tenue
 - Activités pédagogiques : reportage photographique
- ▶ **Enregistrements et traçabilité**
 - Activités pédagogiques : Présentation d'exemples concrets (modèles avec recherches d'erreurs)
- ▶ **Annexes techniques (réglementation)**
- ▶ **Bilan de formation**
- ▶ **Conclusions générales et évaluation de la formation**

Démarche pédagogique

Formation interactive entre le formateur et les participants. Progression pédagogique développée par l'apport de théories, d'exemples et d'exercices individuels ou en groupes. Illustration des connaissances à acquérir par des cas concrets.

Formateur-consultant expert dans le domaine de la sécurité alimentaire en restauration commerciale et collective, sélectionné par le CEPPIC pour ses compétences techniques et son expérience significative, tant sur le sujet traité qu'en matière de pédagogie.

Public

Toute personne impliquée dans la mise en œuvre des moyens de maîtrise de la sécurité alimentaire en restauration collective : cuisiniers et agents polyvalents.

Groupe de 12 personnes maximum.

Prérequis

Pas d'exigence spécifique



Contact et Inscription

Sandrine HERLEN 02.35.59.44.12 - sandrine.herlen@ceppic.fr



Toutes nos formations sont réalisables sur mesure en intra-entreprise

Mettre en œuvre l'HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective

Durée : 2 jours, 14h00 **Format** : Présentiel **Tarif** : 420€ HT

Réf : P0522 – v09/26

Modalités d'évaluation

Évaluation des acquis tout au long de la formation avec des exercices pratiques et des quiz.
Chaque participant complète également un test de positionnement en amont et en aval pour valider les compétences acquises.

Accessibilité de la formation

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite et disposent d'un ascenseur permettant l'accès à l'étage.
Pour toute question relative à l'accessibilité ou à l'aménagement de votre formation, vous pouvez contacter nos référents handicap : referenthandicap@ifa-rouen.fr

Indicateurs clés

1596 personnes formées en Qualité, Hygiène, Santé, Sécurité, Environnement, RSE en 2025

95% Taux de satisfaction à chaud 2025

Dates de session

Mises à jour le 01/09/2026

Nous consulter



Contact et Inscription

Sandrine HERLEN 02.35.59.44.12 - sandrine.herlen@ceppic.fr



Toutes nos formations sont réalisables sur mesure en intra-entreprise

CEPPIC 194, rue de la Ronce 76230 ISNEAUVILLE - www.ceppic.fr