

HACCP et bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective

– actualiser ses connaissances

Durée : 1 jour, 7h00 **Tarif :** 300€ HT

Réf : Q0527 – v09/25



Points forts : Pédagogie interactive favorisant l'assimilation des connaissances

Objectifs

- ▶ Mettre en œuvre les bonnes pratiques hygiéniques et la traçabilité en restauration collective
- ▶ Répondre aux exigences réglementaires

Programme

- ▶ Introduction – Tour de table des attentes
- ▶ Évaluation de préformation
- ▶ Nouveautés réglementaires (décrets, arrêtés, vademécum...)
- ▶ Grille d'inspection de la DDPP
 - Enjeux et conséquences
- ▶ La traçabilité des fabrications et la traçabilité.
- ▶ Les BPH et les autocontrôles,
 - De la réception au service.
- ▶ Les BPH du personnel
- ▶ Suivre la mise à jour de son PMS
- ▶ 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

Cuisiniers et agents polyvalents en restauration collective.

Groupe de 12 personnes maximum.

Prérequis

Pas d'exigence spécifique

Modalités d'évaluation

Évaluation des acquis tout au long de la formation avec des exercices pratiques et des quiz. Questionnaire en fin de formation.

Chaque participant complète également un test de positionnement en amont et en aval pour valider les compétences acquises.

1 858 personnes formées en Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement, RSE en 2024

95% Taux de satisfaction à chaud 2024

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

HACCP et bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective – actualiser ses connaissances

Durée : 1 jour, 7h00 **Tarif** : 300€ HT

Réf : Q0527 – v09/25

Dates de session

Mises à jour le 30/07/2025

Isneauville : 14 janvier 2026



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