



Points forts : Formateur expert. Formation interactive mêlant partage d'expériences pratiques et rappel des bonnes pratiques.

Objectifs

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

Programme

- ▶ Accueil – Présentations – Attentes
- ▶ Évaluation de préformation
- ▶ Nouveautés réglementaires (décrets, arrêtés, vademécum...)
- ▶ Grille d'inspection de la DDPP – Enjeux et conséquences
- ▶ Traçabilité des fabrications et la traçabilité
- ▶ Bonnes Pratiques d'Hygiène et autocontrôles
- ▶ De la réception au service
- ▶ BPH Bonnes Pratiques d'Hygiène du personnel
- ▶ Enregistrements HACCP et traçabilité
- ▶ Affichages (allergènes, plan de nettoyage, etc.)
- ▶ Bilan de formation
- ▶ Conclusions générales et évaluation de la formation

Démarche pédagogique

Progression pédagogique développée par l'apport de connaissances théoriques, d'exemples et de mises en situation individuelles ou en groupe.

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

Cuisinier, commis de cuisine en restauration commerciale. Groupe de 12 personnes maximum.

Prérequis

Connaissances de base en hygiène alimentaire.

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



Contact et Inscription

Sandrine HERLEN 02.35.59.44.12 - sandrine.herlen@ceppic.fr

Hygiène alimentaire en restauration commerciale - actualiser ses connaissances

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

Réf : Q0526 – v09/26

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

Isneauville : 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