



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 | ▶ Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et les autocontrôles |
| ▶ Évaluation de préformation | • De la réception au service |
| ▶ Nouveautés réglementaires (décrets, arrêtés, vadémécum...) | ▶ Les Bonnes Pratiques d'Hygiène du personnel |
| ▶ Grille d'inspection de la DDPP | ▶ Suivre la mise à jour de son Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) |
| • Enjeux et conséquences | ▶ Bilan de formation |
| ▶ La traçabilité des fabrications et la traçabilité | ▶ 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.
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



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



Contact et Inscription

Sandrine HERLEN 02.35.59.44.12 - sandrine.herlen@ceppic.fr