

**Lundi 23, mardi 24 et mercredi 25 juin 2025**  
**Lundi 8, mardi 9 et mercredi 10 décembre 2025**  
3 jours, soit 21 heures  
8h30 - 12h / 13h - 16h30



Mme Isabelle  
**COUSIN**  
Ingénieure Qualité  
en Agro-alimentaire



## Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les règles d'hygiène et de prévention alimentaire.
- Appliquer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène.
- Connaître la réglementation en vigueur

## Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3 Commis
- RNCP 37860
- CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

## Contenus de la formation

### Les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien

- Sensibilisation aux enjeux de l'hygiène
- Notions de microbiologie
- Rappels élémentaires sur l'hygiène (hygiène du personnel...)
- Plan de maîtrise sanitaire (PMS) et gestion de la traçabilité
- Les BPH ou Bonnes Pratiques d'Hygiène

### Maîtriser les contraintes légales et réglementaires

- Connaissances de la législation : spécificités des normes en vigueur
- Obligations et responsabilités de l'exploitant
- Contrôle des pouvoirs publics (DDPP, ARS)
- Couverture du risque (assurances)

### Appréhender la contamination des aliments

- Achat de la matière
- Notion d'étiquetage
- Préparation des denrées
- Conservation
- Distribution
- Nettoyage de désinfection
- Architecture

### Organisation du travail

- Planification des tâches
- Entraînements à l'établissement des protocoles spécifiques
- Procédures de sécurité et d'élimination des déchets

### L'HACCP

- Les 4 propriétés à mettre en œuvre
- Formation du personnel
- Contrôle à réception des matières premières
- Gestion des températures
- Maîtrise du programme de nettoyage

### Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

## Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.  
Aucun prérequis.

## Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

## Modalités d'inscription

**Contact : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)**

En ligne sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO [espaceformation.akto.fr](http://espaceformation.akto.fr) Pour les particuliers

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

## Coût

**1 140€, prix net**



## Lieu

CEFP

## Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

## Méthodes pédagogiques

- Études de cas concrets, analyses de situation, analyse de documentation, exposés, débats.
- Mise en place d'un système de contrôle simple et efficace.
- Remise d'un livret pédagogique.
- Formation en présentiel.

## Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

## Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

