



Entreprise	
Interlocuteurs	Alençon : Isabelle RONARC'H – Conseillère Entreprises – isabelle.ronarch@normandie.cci.fr – 02.33.82.82.88
	Evreux : Sandrine LE FLOCH – Conseillère Formations - sandrine.lefloch@normandie.cci.fr – 02.32.38.80.95
Date de la proposition	
Domaine d'expertise	QUALITE – HYGIENE – SECURITE ALIMENTAIRE
Intitulé du module	Hygiène Alimentaire pour les épiceries

Retrouvez l'intégralité de nos programmes sur notre site internet : www.permisdexploitationplus.fr

Ainsi que le détail de rubriques suivantes :

- Accessibilité aux personnes handicapées
- Modalités d'inscription
- Déroulement de la formation

Pour toute question complémentaire, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante : formations.CHR@normandie.cci.fr

Mise à jour le 04/01/2024



Durée & dates 2024

1 jour soit 7 heures

- A Alençon : le 16/09
- A Evreux : le 03/06

260 € nets de taxes / pers.

Effectifs

- Minimum : 5 participants
- Maximum : 15 participants

Public

Personne travaillant dans une activité de restauration commerciale ayant suivi la formation initiale il y a 5 ans.

Prérequis

La maîtrise de la langue française est impérative pour suivre cette formation.

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance d'apport théoriques et de cas pratiques – Echanges
Séances de formation en salle
Exposé à partir de supports audiovisuels - Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques

Suivi et évaluation

Signature de feuilles d'émargement.

Évaluation sous forme de questions orales ou écrites (QCM), mises en situation.

Questionnaire de satisfaction.

Attestation de formation.

Encadrement

Consultant Formateur en hygiène et sécurité, HACCP, PMS.

Lieu : CCI Portes de Normandie

- Siège social : 215 route de Paris - 27000 Evreux
- Délégation Orne : 23 Boulevard de Strasbourg - 61000 Alençon

Hygiène alimentaire pour les épiceries

Objectif

- Acquérir un niveau de connaissances suffisant en hygiène alimentaire afin de comprendre les dangers microbiologiques qui peuvent se présenter dans les commerces alimentaires
- Appliquer les bonnes pratiques de l'hygiène
- Savoir appliquer les éléments du H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Analyser les risques d'hygiène liés à une insuffisance d'hygiène

Programme

- L'Hygiène :
 - Définition
 - L'hygiène dans l'histoire
- Les aliments et les risques pour le consommateur :
 - Les dangers microbiens :
 - Le monde microbien
 - Les principaux pathogènes
- Les locaux et les équipements :
 - Organisation de la marche en avant
 - Maintenance et nettoyage
 - Procédures spécifiques
 - Matériel et équipement
- Prévention des contaminations
 - Le personnel :
 - Le lavage des mains
 - La visite médicale
 - La formation
- HACCP et plan de maîtrise sanitaire
 - Définition et principe de l'HACCP
 - Le plan de maîtrise sanitaire