CCI PORTES DE NORMANDIE

Nous développons les formations dont vous avez besoin

Mis à jour le 20/11/2025

Hygiène et sécurité alimentaire en restauration collective

Objectifs

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

Programme

- La réglementation en matière d'hygiène en restauration collective
- La grille d'inspection de la DDPP – Enjeux et conséquences
- La traçabilité des fabrications
- La méthode HACCP
- Les BPH et les autocontrôles :
  - La réception
  - Le stockage
  - Les opérations de production (découpe, mixés, décongélation, décontamination etc…)
  - La chaine du froid et la chaîne du chaud
  - La gestion des plats témoins
  - Le service
  - Les livraisons
  - Le nettoyage et la désinfection
  - Les autocontrôles microbiologiques
- Les BPH du personnel :
  - La gestion de la tenue
- Les enregistrements et la traçabilité
- Les annexes techniques (réglementation)

Durée : 1 jour soit 7 heures

Dates session interentreprises

Consulter notre site internet :

=>https://www.permisdexploitationplus.fr

Coût de la formation

310 € nets de taxe / personne

INTRA - nous consulter

Effectifs interentreprises

Min. 4 participants / Max. 8

Effectif intra-entreprise

Min. 1 participant / Max. 6

Public

Cuisinier (e), agent polyvalent en restauration collective

Prérequis

La maitrise de la langue française est impérative pour suivre cette formation

Moyens pédagogiques et techniques

Alternance d'éléments théoriques, des activités pratiques et des échanges interactifs. Exercices pratiques

Suivi et évaluation

Signature de feuilles d'émargement.

Evaluation

Questionnaire de satisfaction.

Attestation de formation.

Encadrement

Formateur consultant en hygiène et sécurité alimentaire

Lieu

CCI Portes de Normandie – Evreux ou site de l'entreprise

Informations pratiques

Accessibilité, modalités d'inscription, déroulement et taux de réussite

Qualiopi processus certifié RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPERIENCE
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

CCI Portes de Normandie – 215 route de Paris – 27000 Evreux
Tel. : 02 77 27 00 27 - formationcontinue27@normandie.cci.fr – www.formation.eure.cci.fr
N° SIRET : 130 021 793 00018 – APE : 9411Z
N° Déclaration d'activité : 28 27 01944 27 enregistré auprès de la Préfecture de Région de Normandie