



# FORMAPEP

DIRIGER UNE STRUCTURE

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Théorie, mises en pratique, exercices et études de cas, travail sur des situations concrètes des stagiaires

## TYPES D'ÉVALUATION

- Bilan oral avec le formateur
- Validation du niveau d'acquisition par le formateur sur l'attestation de présence
- Questionnaire écrit d'évaluation remis en fin de formation

## PUBLIC ET PRÉREQUIS

- Toutes personnes réceptionnant et gérant les denrées alimentaires
- Travailler en cuisine collective

## MODALITÉS



**1 JOUR** : soit 7 heures

INTRA : toutes nos formations peuvent être organisées sur site sur simple demande de devis via l'adresse mail

formapep@peplorest.org

Individuel : Préinscription sur [www.formapep.org](http://www.formapep.org) (une date de session vous sera confirmée dès 6 inscriptions - une information vous sera envoyée au minimum 1 mois avant le démarrage)



**TARIFS** : sur devis

## INTRA - MISE EN OEUVRE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN CUISINE - HACCP

Niveau 1

## OBJECTIFS DÉTAILLÉS

- Acquérir la méthode HACCP en tenant compte de l'arrêté du 21 décembre 2009, de l'arrêté du 5 octobre 2011, de la traçabilité de la viande bovine, de la réglementation du paquet Hygiène (applicable au 1er janvier 2006) et du Règlement (CE) n°178/2002 (application au 1er janvier 2005) et du règlement n°1169/2011 sur la traçabilité des allergènes et enfin décret du 27 janvier 2022 portant sur l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons
- Cette formation vise à apporter une méthode et des outils permettant de suivre les bonnes pratiques d'hygiène de la réception des denrées à la consommation jusqu'aux procédures de nettoyage et de désinfection, à connaître les obligations légales, à savoir les mettre en œuvre avec efficacité

## CONTENU

- Présentation des aspects législatifs et réglementaires, les conséquences sanitaires, humaines et techniques
- Les dangers et risques pour le consommateur
- Les micro-organismes
- Afin de rendre pérenne le système HACCP, les différents acteurs de la cuisine sont formés sur la base du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Le nettoyage et la désinfection
- La traçabilité



## INTERVENTION

**Brigitte GRETKE**

Formatrice Consultante  
Formatrice / Auditrice en Management  
de l'Hygiène Alimentaire en  
restauration