



# BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DEMARCHE HACCP

## Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les bonnes Pratiques d'Hygiène, les principes et la démarche HACCP de son plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

## Personnes concernées

- Tout personnel de restauration en charge des préparations culinaires

## Démarche pédagogique

- Exposés et apports théoriques en réunion virtuelle + contenu accessible en e-learning

**Durée** : 14 heures de formation réparties sur 4 journées

**Pré requis** : Aucun

## Modalités d'évaluation des acquis

- Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en œuvres, etc.

## Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 08

## Animation

- Le tutorat pédagogique est assuré par un de nos formateurs, expert en sécurité sanitaire des aliments.

## Contenus

- Approche simplifiée des dispositions réglementaires
- Hygiène et microbiologie
- Les Bonnes pratiques d'hygiène
- L'HACCP approche simplifiée de la méthode
- Présentation du PMS de l'établissement
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Gestion de la traçabilité et Autocontrôles
- Gestion de la crise sanitaire

## Sanction de la formation

- Attestation de présence individualisée

## Supports :

Support numérique partagé en temps réel sur plateforme e-learning

## Documentation remise au stagiaire :

Support de cours numérique complet synthétisant l'ensemble des points abordés.

### BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – [info@rhbconsultants.com](mailto:info@rhbconsultants.com)

\* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement : .....

Nom (signataire de la convention) : .....

Fonction : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél. : ..... Fax : .....

E.mail : ..... Siret : .....

Inscrit (s) au stage : « **BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DEMARCHE HACCP EN RESTAURATION** »

**Coût 540,00 € HT – 10% pour la deuxième inscription**

Je m'inscris à :

**Stagiaire** (s) :

Nom : ..... Prénom : .....

**NB** : pour tout renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77 ou [info@rhbconsultants.com](mailto:info@rhbconsultants.com), le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée