CAFÉ - HÔTEL - RESTAURANT

CCI VIENNE

MAITRISER L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Satisfaire aux exigences du « Paquet hygiène », une obligation pour les établissements de restauration commerciale.

Public

- Etablissements de restauration commerciale

Intervenants

- Formation effectuée par UMIH FORMATION

Délai et modalités d'accès

- Contactez votre CCI pour obtenir plus de renseignement

Calendrier et tarifs 2026

- 14 et 15 septembre
- 19 et 20 octobre
- 23 et 24 novembre

400 €HT

Durée

2 jours

Objectifs

- Savoir évaluer l'organisation et l'efficacité de son entreprise en matière d'hygiène alimentaire pour satisfaire aux exigences réglementaires du « Paquet hygiène » et du décret du 24/06/2011
- Définir son plan d'actions

Contact

Lucie MIREBEAU
service.appui@poitiers.cci.fr
T. 05 49 60 34 63

Programme et contenu

« Paquet hygiène » et dispositif réglementaire en vigueur

Démarche HACCP
- Principes
- Méthode

Dangers à prendre en compte
- Nature
- Description
- Conséquences

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Rôle du manipulateur
- Nettoyage (produits, méthode...)
- Désinfection
- Maîtrise du froid
- Gestion des stocks

Autocontrôles - température - réception - nettoyage

Règles de l'autoévaluation
- Savoir identifier le niveau de maîtrise pour chacun des critères

Connaître les bonnes pratiques pour des opérations spécifiques

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos établissements sont engagés dans une démarche de progrès pour l'accessibilité des centres de formation, en collaboration avec le Centre Ressource Formation Handicap. Pour connaître la faisabilité de votre projet de formation, contactez directement notre référent handicap : cciv-formation-handicap@campus120.cci.fr

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA VIENNE - CAMPUS 120
120 rue du Porteau - CS80495 - 86000 POITIERS
Tél : 05 49 60 98 00
www.poitiers.cci.fr

CCI Vienne - Service communication Mise à jour : 27 mai 2026
Ne pas jeter sur la voie publique - SIREN 188 600 035