



CCI CHARENTE

Les Bonnes Pratiques en Hygiène et Sécurité Alimentaires (BPH)

Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques

En restauration
commerciale



2017



Pour professionnels
distribuant des produits
alimentaires
d'origine animale

*Passionnement
Commerce*

Formations

Intervenante : Nathalie CHERMEUX - ADAPTA Conseil et Formation
Lieu de la formation : Angoulême, 27 Place Bouillaud

Les Bonnes Pratiques en Hygiène et Sécurité Alimentaires en restauration commerciale

2 jours de formation non consécutifs

• 6 sessions en 2017 :
(9h - 12h30 / 14h - 17h30)

- > Lundi 23 et 30 Janvier
- > Lundi 27 Mars et 3 Avril
- > Lundi 22 et 29 Mai
- > Lundi 3 et 10 Juillet
- > Lundi 18 et 25 Septembre
- > Lundi 6 et 7 Novembre

Coût 550 euros net

Les Bonnes Pratiques en Hygiène Alimentaire pour les professionnels distribuant des produits alimentaires d'origine animale

1 jour de formation

• La date de la session 2017 sera déterminée en fonction des inscriptions

(9h - 12h30 / 14h - 17h30)

Coût 250 euros net

Objectifs communs

- Identifier les éléments de la réglementation
- Définir les conséquences du non-respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Être capable d'identifier les dangers et les risques sanitaires lors de son activité professionnelle
- Connaître les éléments PMS (Plan Maîtrise Sanitaire)

Méthodes pédagogiques

Le travail sera mené sous forme d'exposés interactifs, d'exercices et d'études de cas. Utilisation d'expériences et de photos pour les études de cas.

- Le contexte réglementaire
- Conséquences du non-respect des BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène) et des procédures fondées sur l'HACCP (Hazard Analysis Critical, Control Point)
- Dangers et risques, dangers microbiologiques, autres dangers biologiques, dangers chimiques, dangers physiques, facteurs de contamination des aliments
- Le PMS, bonnes pratiques d'hygiène, étude de mesures de prévention concernant matière première, main-d'œuvre, matériel, méthode, milieu, plan HACCP

Bonnes Pratiques en Hygiène et Sécurité Alimentaires



Votre contact à la CCI Charente

Claire DEVOS
05 45 20 55 62
dirappui@angouleme.cci.fr

Conditions

- Sur inscription
- Règlement par chèque
à l'ordre de la CCI Charente
- La CCI se réserve le droit d'annuler la session



Chambre de Commerce et d'Industrie de la Charente

27 Place Bouillaud - CS 12124
16021 Angoulême Cedex
Tél : 05 45 20 55 55 - Fax : 05 45 20 55 50
cci@angouleme.cci.fr - www.charente.cci.fr

Pré-Inscription 2017

- ✉ par courrier à l'aide de cette carte-réponse à
CCI Charente, Direction Développement Economique
des Entreprises, 27 Place Bouillaud, CS 12124,
16021 Angoulême Cedex
- ✉ par mail (dirappui@angouleme.cci.fr)
- ✉ par tél (05 45 20 55 62)

*Passionnement
Commerce*

L'ENTREPRISE

Nom/Prénom : _____

Fonction : _____

Entreprise : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Tél. fixe : _____ Port. : _____

E-mail : _____

Site internet : _____

Les bonnes pratiques en hygiène et sécurité alimentaire
en restauration commerciale

23 et 30 Janvier

3 et 10 Juillet

27 Mars et 3 Avril

18 et 25 Septembre

22 et 29 Mai

6 et 7 Novembre

Les bonnes pratiques en hygiène alimentaire pour
les professionnels distribuant des produits alimentaires
d'origine animale

Date :

Signature :