



HYGIA-FORM

Hygiène et formations en restauration

HYGIENE EN RESTAURATION

Perfectionnement / Les bonnes pratiques H.A.C.C.P

Objectifs de la formation

- Connaître les règles de base et les fondamentaux de l'hygiène
- Maîtriser et appliquer les différents points liés à la démarche HACCP en cuisine
- Appliquer les principes de la traçabilité en entreprise

Public concerné

- Chefs de cuisine et personnel de cuisine
- Responsables d'établissements

Prérequis

- Avoir une 1ère expérience de travail en cuisine

Durée : 1 jour sur site en intra ou 1 jour en inter (7 heures)

Documents pédagogiques / Méthodes pédagogiques

- Book hygiène remis aux stagiaires
- Documents de base : plans de nettoyage, relevés de températures, document de contrôle des marchandises, consignes de travail
- Echanges stagiaires / formateur
- Méthode pédagogique active, démonstrations / Travail de groupe
- Evaluation écrite individuelle en fin de formation (partie microbiologie et application des bonnes pratiques)

Hygiène en restauration

Perfectionnement / Les bonnes pratiques H.A.C.C.P

1 . Réglementation et obligations de l'entreprise

Réglementation applicable en entreprise (réglementation et arrêté du 21 décembre 2009). Responsabilités liées à la réglementation et contrôles sanitaires.

2 . Les TIAC en restauration commerciale

Principaux facteurs de risques à prendre en compte
Public à risques

3 . Les différents micro-organismes

Rappel : Origine et développement des microbes
Principaux germes responsables pathogènes / produits à risques ou pratiques à risques
Températures réglementaires positives et négatives

4 . Les principaux points clés à surveiller :

Affichages obligatoires à mettre en place
Application et mise en place des 11 points clés
Règles H.A.C.C.P à respecter en cuisine, moyens ou documents à mettre en place

- Hygiène des manipulateurs / Affichages à mettre en place
- Nettoyages et désinfection / Plan de nettoyage et désinfection
- Organisation du travail / Principe de la marche en avant
- Rangement rationnel
- Maîtrise du froid / Affichages à mettre en place
- Gestion des déchets
- Congélation
- Décongélation
- Refroidissement des produits fabriqués
- Traçabilité des produits : Application des principes de base

Evaluation individuelle sous forme de questionnaire en fin de formation sur les acquis de la formation (partie microbiologie, application pratique et documents remis)

Tarif de la formation : Voir sur la partie informations pratiques, tarifs des formations

Personne en Situation de Handicap : Nous contacter pour toute information nécessaire afin que nous puissions vous proposer l'accompagnement adéquat