

HYGIÈNE EN RESTAURATION

Microbiologie et bonnes pratiques H.A.C.C.P

Objectifs de la formation

- Connaître les risques liés aux différents micro-organismes présents en alimentation
- Maîtriser et appliquer les différents points liés à la démarche HACCP en cuisine
- Appliquer les principes de la traçabilité en entreprise et mise en place du P.M.S

Public concerné

- Chefs de cuisine et personnel de cuisine
- Responsables d'établissements
- **Prérequis** : Expérience en cuisine ou en restauration

Déroulement de la formation sur 2 jours / Durée 14 h

- **1^{er} jour** :
Présentation / Réglementation applicable en entreprise
Partie microbiologie / Vie et développement des micro-organismes
Températures réglementaires
- **2^{ème} jour** :
Application des règles et pratiques H.A.C.C.P en restauration commerciale
Présentation des points clés à respecter en entreprise et documents
Application du P.M.S et traçabilité / Documents de base et méthodes

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
- **Méthode pédagogique** active, démonstrations / Travail de groupe
- Echanges stagiaires / formateur
- Evaluation écrite individuelle en fin de formation (partie microbiologie et application des bonnes pratiques)

Hygiène en restauration

Microbiologie et bonnes pratiques H.A.C.C.P

1 . Réglementation et obligations de l'entreprise

Réglementation applicable en entreprise (réglementation Européenne 2002 / 2004 et arrêté du 21 décembre 2009)

Responsabilités liées à la réglementation et contrôles de la D.D.P.P

2 . Les TIAC en restauration commerciale

Définitions hygiène / Sécurité alimentaire

Principaux facteurs de risques à prendre en compte

Public à risques

3 . Les différents micro-organismes

Origine et développement des microbes

Principaux germes responsables pathogènes / produits à risques ou pratiques à risques

Comment les éviter / Comment les supprimer

Températures réglementaires positives et négatives

La marque de salubrité (ou agrément sanitaire)

4 . Les principaux points clés à surveiller :

Définition et principes de l'H.A.C.C.P

Application des normes en entreprise / Affichages obligatoires

Présentation du GBPH / Application et mise en place du P.M.S

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