

HYGIÈNE & SÉCURITÉ

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE



Objectifs

Cette formation doit permettre au stagiaire de :

- Connaître la réglementation relative à l'hygiène alimentaire
- Connaître et maîtriser les risques microbiologiques chimiques et physiques liés à cette activité
- S'interroger sur ses pratiques et adopter de bonnes pratiques

Programme

Fondamentaux

- Connaître les risques physiques, chimiques et microbiologiques
- Connaître les réglementations (certifications, contrôle DDPP, PMI, ARS, lois européennes et nationales)
- Pouvoir utiliser l'H.A.C.C.P.

Les températures

- Connaître les températures à respecter (plats, frigos, refroidissement)
- Comprendre et pouvoir respecter la chaîne du froid
- Savoir relever une température et signaler un dysfonctionnement

Hygiène alimentaire

- Acquérir des notions de base de microbiologie alimentaire
- Connaître les règles d'hygiène comportementales
- Connaître les règles d'hygiène des locaux et du matériel
- Connaître les règles d'hygiène liées à la manipulation des aliments

Traçabilité des produits

- Comprendre la provenance des aliments
- Comprendre la durée de vie des produits
- Savoir conserver l'information sur les produits

Faire évoluer ses pratiques

- Évaluer ses pratiques en matière d'hygiène alimentaire
- Connaître les contenus du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Identifier des pistes d'amélioration et leur mise en œuvre
- Définir un protocole de suivi

Durée

1,5 jour soit 10,5 heures : ½ journée de FAD et un jour présentiel

Public

Toute personne en contact direct ou indirect avec les denrées alimentaires

Tarifs

330 € nets par stagiaire

Prérequis

Aucun

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Suite

Méthodes pédagogiques

- Classe inversée : Apports de connaissances en amont de la formation via une plateforme numérique accessible 2 semaines avant le temps présentiel.
- Le temps estimé est de 3,5 heures pour cette séquence, à faire selon son rythme, en une seule ou plusieurs fois.
- Mises en situation : Pendant le temps de présentiel le formateur met l'accent sur le partage d'expérience et l'application des contenus de formation dans la pratique professionnelle.
- Des évaluations formatives lui permettent de valider l'acquisition de nouvelles connaissances.
- Remise d'un support pédagogique.

Lieux

Inter ou intra entreprise

Accessibilité handicap

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

