

Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration

Objectifs

Compétence visée

- Mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Aptitudes

- Maîtriser l'environnement des cuisines de collectivité
- Mettre en oeuvre les méthodes de nettoyage/désinfection
- Appliquer les règles d'hygiène alimentaire
- Maîtriser les circuits et la marche en avant

Les plus de ce programme

Modalités de positionnement et d'évaluation

- Évaluation des acquis à l'entrée et à la fin de la formation, par grille de positionnement

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques et méthodologiques
- Travail sur les situations concrètes rapportées par les participants

Formation accessible aux professionnels en situation de handicap

1. Notions élémentaires de microbiologie

- Les micro-organismes présents
- Les mesures préventives
- Les Toxi-infections Alimentaires Collectives

2. L'HACCP en restauration et cuisine de collectivité

- Le contexte réglementaire
- La démarche HACCP
- Les 7 principes de la démarche HACCP
- Définition des circuits

3. Organisation des locaux en cuisine de collectivités

- La marche en avant
- Les liaisons chaudes et liaisons froides
- Le plan HACCP

4. Hygiène en restauration collective

- Notions d'hygiène élémentaire en restauration
- Les produits de nettoyage et de désinfection
- Le matériel de nettoyage
- Les méthodes de nettoyage et de désinfection

5. Attitude de service de l'agent en restauration

- L'hygiène de l'agent
- L'attitude comportementale et les gestes à proscrire

6. Les documents de traçabilité

- Le plan de nettoyage
- Les documents de traçabilité

Public

Agents de service, employés de collectivité. Pas de prérequis

Durée

2 jours