

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE - LES FONDAMENTAUX

Public concerné

Chefs gérant, employé(e) de restauration, plongeur

Durée et modalités d'organisation

1 jour soit 7 heures de formation - 6 à 12 participants

A savoir

Cette formation peut être réalisée en sur-mesure en intra

Prérequis :

Avoir déjà visité un espace de production alimentaire
Maîtriser la langue française, savoir lire, écrire et compter

Profil des formateurs :

Dispensée par des spécialistes de l'hygiène agroalimentaire

Moyens techniques :

Ordinateur, vidéoprojecteur, paperboard, plateau technique

Lieu de formation :

Au centre GERES FORMATION ou au sein des entreprises clientes

Tarif :

En inter : 800€ H.T par participant
En intra : nous consulter



Objectifs pédagogiques :

- Expliquer les enjeux liés à la sécurité des aliments, pour les convives, le personnel et l'établissement
- Acquérir les connaissances nécessaires à la compréhension des règles de bonnes pratiques
- Mettre en pratique les savoirs, savoir-faire et savoir-être nécessaires à la maîtrise de la sécurité des aliments



Contenu de la formation :

- Connaître le contexte réglementaire, les textes en vigueur (Paquet hygiène)
- Microorganismes et Toxi-Infection Alimentaire Collective (T.I.A.C) : description des microorganismes, conditions de développement et focus sur les bactéries. Définition d'une TIAC, présentation des TIAC les plus fréquentes en restauration collective : aliments impliqués, symptômes, gravité, comment réagir ?
- Moyen de maîtrise : L'hygiène de soi, du matériel et des locaux
- Moyen de maîtrise : Les bonnes pratiques par étape de travail et enregistrements associés depuis la réception jusqu'à l'élimination des déchets
- Points spécifiques
Les plats témoins
La gestion de la traçabilité
- Le plan de maîtrise sanitaire et H.A.C.C.P: définition d'un plan de maîtrise sanitaire et d'une étude H.A.C.C.P, détail des documents à conserver et des modalités d'archivage
- La réglementation INCO : définition, détail du règlement, obligations en termes d'affiche d'origine des viandes et poissons, d'informations relatives aux allergènes et informations nutritionnelles



Moyens et méthodes pédagogiques utilisés :

- Support Power Point remis aux stagiaires pour faciliter la prise de notes.
- Tout au long de la formation, des exercices ou quizz sont proposés afin de dynamiser l'apprentissage
- Remises de fiches pédagogiques pour approfondir certaines thématiques
- En fin de formation, un exercice pratique d'évaluation est réalisé afin de mesurer les compétences acquises



GERESFORMATION
Formation Professionnelle aux Métiers de la Restauration