

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE « REMISE A NIVEAU »

Public concerné

Chef gérant, employé(e) de restauration, plongeur

Durée et modalités d'organisation

1/2 jour soit 3,5 heures de formation - 6 à 12 participants

A savoir

Cette formation peut être réalisée en sur-mesure en intra

Prérequis :

Travailler en cuisine ou avoir acquis une expérience significative en cuisine, en salle dans les offices, les magasins, etc.

Connaître la langue française, savoir lire, écrire et compter

Avoir suivi la formation initiale sur les Bonnes pratiques d'Hygiène en restauration collective

Profil des formateurs :

Dispensée par des spécialistes de l'hygiène agroalimentaire

Moyens techniques :

Ordinateur, vidéoprojecteur, paper board, plateau technique

Lieu de formation :

Au centre GERES FORMATION ou au sein des entreprises clientes

Tarif :

En inter : 480€ 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 alimentaire



Contenu de la formation :

- Rappel des fondamentaux : Les microorganismes et Toxi-infection alimentaire collective (T.I.A.C)
- Rappels sur les différents types de microorganismes, lien entre températures et développement des bactéries, mise en situation avec non-conformité bactériologique et recherche de cause
- Les moyens de maîtrise : Bonnes pratiques par étapes de travail et enregistrements réglementaires associés
- De la réception à l'élimination des déchets avec mise en situation et réflexion sur la conformité ou non d'une situation
- Les plats témoins : réflexion sur leur utilité, mise en situation avec liste de produits pour lesquels il faut ou non des plats témoins
- L'importance de la traçabilité : articles permettant d'illustrer l'importance de la traçabilité, exemple des retraits/rappels de produits
- Les enregistrements obligatoires : rappels des enregistrements obligatoires à chaque étape de travail et réflexion sur l'impact de leur absence avec des exercices pratiques



Moyens et méthodes pédagogiques utilisés :

- Support Power Point remis aux stagiaires pour faciliter la prise de notes
- Tout au long de l'animation 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 la formation, un exercice pratique d'évaluation est réalisé afin de mettre en application et de mesurer les compétences acquises



GERESFORMATION

Formation Professionnelle aux Métiers de la Restauration