

# PROGRAMME DE FORMATION

## BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE – 2 jours



- Responsable de cuisine ou encadrant
- Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires
- Personnel polyvalent ayant à travailler ponctuellement en cuisine

Aucun prérequis

### Objectifs

- Comprendre, appliquer et faire évoluer les bonnes pratiques d'hygiène/fabrication
- Appréhender, identifier et réagir en cas de dangers alimentaires
- Mieux s'organiser et gagner en autonomie à son poste de travail

### Programme

#### Jour 1

- La réglementation
- La notion de risque et de danger
- La sécurité des aliments
  - Les 4 dangers (microbiologique, physique, chimique, allergène)
- La conception des locaux/équipements
  - La marche en avant
- Le personnel
  - Le comportement
  - La tenue
  - Lavage des mains
- Les bonnes pratiques en production
  - Respect des températures
  - La réception
  - Le stockage
  - La désinfection des végétaux
  - La décongélation
  - Les plats témoins
  - Les remises en températures
  - Le refroidissement

#### Jour 2

- Le service
- Les affichages obligatoires
- La gestion des excédents
- Les analyses de denrée alimentaires
- La méthode des 5 M
- Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel
- La gestion des déchets
- La gestion des huiles de friture
- La gestion des nuisibles
- Les obligations
- PMS / HACCP

Moyens pédagogiques et d'encadrement : formation sur site, support PPT, Quizz, kit mains.

La formation sera dispensée par Valérie MONAMY (Responsable audit & formation).

Méthodes mobilisées : 30 minutes de cas pratique sur les 7 heures de formation.

Modalités d'évaluation : Quizz en début et en fin de formation, feuille d'émargement, questionnaire de satisfaction, attestation de formation, évaluation des acquis à froid.

Tarifs et contacts : Se reporter au devis

**Le LDA33 est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Nouvelle Aquitaine**

**Numéro de déclaration : 72330944933**

