



BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE & TRAÇABILITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE.

Déclinaison Scolaire, Santé, Handicap, Senior, Entreprise



PROFIL

Responsable Restauration
Gérant, Chef de cuisine,
Cuisinier, Agent Polyvalent de
Restauration, Maîtresse de
maison



PRÉ-REQUIS

Aucun

- Comprendre & connaître les principes de la réglementation en vigueur
- Appréhender le monde microbien
- Maîtriser les termes & le vocabulaire associé & les fondamentaux de la méthode HACCP
- Analyser les risques liés à la manipulation des aliments, maîtriser les pratiques d'hygiène, garantir la sécurité alimentaire
- Garantir la démarche, connaître les référentiels & services supports
- Observer / Analyser les pratiques au sein de son unité de restauration

CONTENU

- Esprit & contexte de la formation
- Évolution de la réglementation, responsabilités & impact
- Le monde microbien
- Dangers, risques, sources de contamination
- BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène)
- Auto-contrôles – traçabilité

Étapes par étapes :

- Réception/déconditionnement
- Légumerie (décontamination)
- Préparations froides/préparations chaudes (cuisson-refroidissement)
- Préparation des mixés
- Distribution (plats témoins)/livraison
- Traitement des invendus/traitement des déchets
- Nettoyage & désinfection
- Réactivité

MÉTHODE

- Identification des besoins de formation
- Apports théoriques & perfectionnement des connaissances à partir du partage des pratiques & d'expériences
- Analyse des pratiques professionnelles à partir de situations professionnelles apportées par les stagiaires
- Outils du PMS : Instructions de travail & documents de traçabilité
- Évaluation de l'impact de la formation
- Plan d'action d'amélioration



INTERVENANT

Consultante Qualité Hygiène



1 JOUR

6 octobre 2020
& Intra-établissement



275,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

[NOUS CONSULTER](#)

