



# BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE.

Personnel Pôle Travail Adapté



## PROFIL

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



## PRÉ-REQUIS

Aucun

- Observer/Analyser les pratiques au sein de l'unité de restauration
- Adapter des méthodes & des outils pédagogiques en adéquation avec les spécificités des pôles travail adapté
- Présenter les termes & le vocabulaire associés à l'hygiène & la sécurité alimentaire de façon ludique
- À chaque étape: instaurer des automatismes pour maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène, maîtriser les étapes sensibles, garantir la démarche (autocontrôles)

## CONTENU

### Matin (horaire à définir calé sur la production)

- Accompagnement de l'équipe en production
- Observation des pratiques : tenue, lavage des mains, marche en avant, port des gants, manipulation des denrées, contrôles ...
- Prise en charge immédiate & individuelle : explications & correction des erreurs
- Évaluation des acquis (observation & rédaction compte-rendu)

### Après-midi (14h/15h)

- Débriefing avec le groupe sur les pratiques observées le matin
- Rappel & explication BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène élémentaires)

## MÉTHODE

- Analyse de pratique en immersion
- Débriefing
- Outils du PMS (visuels) : instructions de travail & documents de traçabilité adapté à l'unité



## INTERVENANT

Consultante Qualité Hygiène



## 1 JOUR

& intra-établissement



Tarif groupe intra



## CONTACT

Localisation, hébergement,  
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

[NOUS CONSULTER](#)

