



BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN UNITÉ COMMERCIALE.



PROFIL

Responsable Restauration,
Chef de cuisine, Cuisinier
Agent Polyvalent de
Restauration, Serveur



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 référenciels & services supports
- Observer / Analyser les pratiques au sein de son unité de restauration

CONTENU

- Accompagnement de l'équipe en production ou Analyse terrain
- Observation des pratiques : Tenue, lavage des mains, respect de la marche en avant, port des gants, manipulation des denrées, contrôles ...
- Explications et Correction des erreurs
- Débriefing sur les pratiques observées en pratique
- BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène)
- Les outils à utiliser
- Les contrôles obligatoires
- Le gaspillage (gestion des denrées)
- En cas de problèmes
- Évaluation des acquis (QCM)

MÉTHODE

- Accompagnement/analyse terrain

POINTS FORTS

- Instructions de travail fournies en aval si nécessaire (support technique dématérialisé)



INTERVENANT

Consultante Qualité Hygiène



1 JOUR

21 novembre 2019 &
Intra-établissement



310,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

[NOUS CONSULTER](#)

