



## BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN UNITÉ SATELLITE.



### 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

- Esprit & contexte de la formation
- Présentation du cadre réglementaire
- Le monde microbien
- Les dangers & les risques
- Les contaminations 5M
- BPH (bonnes pratiques d'hygiène)
- Formation & hygiène du personnel
- Le service dans le contexte du PMS
- Nettoyage & désinfection
- La réactivité

### MÉTHODE

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



### INTERVENANT

Consultante Qualité Hygiène



### 1 JOUR

1 juillet 2019 &  
Intra-établissement



### 310,00 €

Prix TTC/participant  
Tarif groupe intra



### CONTACT

Localisation, hébergement,  
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

[NOUS CONSULTER](#)

