



# BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE & TRAÇABILITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE.

Personnel de cuisine



## 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

5 février 2019,  
10 septembre 2019 &  
Intra-établissement



310,00 €

Prix TTC/participant  
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



## CONTACT

Localisation, hébergement,  
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

