



## BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE & MÉTHODE HACCP.\*

Déclinaison Restauration traditionnelle, commerciale



### Profil

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



### Pré-requis

Aucun



### Objectifs

- Organiser & gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation & satisfaisantes pour la clientèle
- Comprendre la démarche du « paquet » hygiène & du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).
- Suivre & adapter son PMS

\*Formation éligible spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale conforme au référentiel de formation prévu par l'arrêté du 5 octobre 2011

### Contenu

- Le contexte réglementaire dans la restauration commerciale
- Les dangers microbiens, chimiques, physiques, biologiques pour le consommateur
- La maîtrise des risques liés à la matière première, aux conditions de préparation, de température, d'hygiène, de transport, de nettoyage...
- Le paquet hygiène, la traçabilité & la gestion des non conformités
- Les contrôles officiels & la réglementation sanitaire
- Les bonnes pratiques d'hygiène & les procédures fondées sur l'HACCP : maîtrise des températures, respect des règles d'hygiène, marche en avant, les flux, gestion des denrées & des déchets, bio nettoyage
- Traçabilité & contrôles
- Les mesures de vérifications par les autocontrôles & enregistrements

### Méthode

- Formation animée avec un diaporama, support distribués à chaque stagiaire : cahier de fiches outils
- Animation interactive avec demande de participation des stagiaires, mise en situation pratique
- Échanges d'expérience;
- Le formateur apporte les méthodes et les outils, intègre les savoirs et connaissances, s'assure de la bonne assimilation

### Évaluation

- Questionnaire amont
- Quizz de connaissance
- autoévaluations pratiques
- Questionnaire de satisfaction individuel



Consultante Qualité  
Hygiène & Sécurité

Voir CV joint



1 jour



Délai d'accès

4 semaines



voir votre devis &  
convention



Contact

Besoin d'adaptation et de  
renseignements pratiques ?  
**Consultez le référent  
pédagogique et handicap**