



HYGIENE ALIMENTAIRE

Restauration commerciale

PUBLIC

Aux dirigeants de restauration sur place et/ou à emporter, aux traiteurs, aux responsables d'établissement, au personnel cuisinant et/ou manipulant des denrées alimentaires.

VALIDATIONS

Une attestation de stage sera délivrée au personnel de l'établissement ayant suivi la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Formation théorique et pratique

OBJECTIF

- *Connaître les axes principaux de la réglementation*
- *Acquérir des notions de microbiologie*
- *Connaître les grands principes de l'hygiène et savoir appliquer une méthodologie efficace pour gérer l'hygiène dans un établissement à toutes les étapes, de la réception des marchandises à la vente et à l'élimination des déchets.*
- *Connaître et comprendre l'importance du bio nettoyage*
- *Appliquer la méthode HACCP*

Remise d'un attestation de formation.

DURÉE

14 heures, 2 jours

SUIVI DE LA FORMATION

Feuille de présence.

LIEU DE FORMATION

Voir convention.

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Diagnostic : Contrôle interne de la maîtrise des points à risques
Pédagogie active basée sur la pratique. Inter et (ou) intra
Documentation
Traçabilité personnalisée d'après la méthode H.A.C.C.P.

DATE

Voir convention.

NOMBRE MINIMUM ET MAXIMUM DE STAGAIRES PAR SESSION

Minimum : 1 - Maximum : 12

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION

DESCRIPTION

Jour 1

- La réglementation du 9 Mai 1995.
- Notions de base sur l'hygiène.
- Les microbes.
- Les toxi-infections alimentaires.
- Les 5 M
- L'hygiène du personnel
- Les locaux et le matériel.

Jour 2

- La réception et le stockage des denrées.
- La fabrication, l'assemblage (méthodes)
- La distribution des denrées alimentaires. (Sur place ou à emporter)
- Le traitement des déchets.
- Le nettoyage et la désinfection.
- Les produits et le matériel d'entretien
- La traçabilité
- Mise en place de la méthode H.A.C.C.P.

SAS WS CONSEILS

SIRET 894 117 589 00024 – TVA intracommunautaire FR42 894 117 589
Organisme de Formation N° 11922415392
22, rue Madeleine Michelis – 92 200 Neuilly-sur seine - Tél : 01 87 44 28 29