

LES BONNES PRATIQUES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

**Dans votre structure
selon votre
fonctionnement
(horaires à définir
avec vous)**

PUBLIC VISÉ :

Tout salarié intégrant la zone de production culinaire et personnel hôtelier
Toute personne manipulant des denrées alimentaires
en restauration collective ou traditionnelle,
en snacking, boulangerie-pâtisserie....

PRÉ REQUIS :

Aucun pré requis

TARIF :

Un devis vous sera adressé après l'évaluation de vos besoins

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION :

1 jours = 7h

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

1 à 10 personnes

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Appliquer la règlementation UE n°1169/2011 du conseil du 20/10/2011
- Maîtriser vos pratiques culinaires et communiquer sur les allergènes
- Valoriser vos compétences culinaires et mise en avant du produit « brut » et « maison »

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Le monde microbien :

- Les bactéries, les moisissures et les levures
- Les utiles et les nuisibles
- Les pathogènes
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction
- Le mécanisme des TIAC (Toxi-Infection-Alimentaires-Collectives)

Les bonnes pratiques d'hygiène et les aliments :

- Les températures de stockage
- Les températures de distribution
- La « marche en avant Temps/Espace »
- Les autocontrôles
- La traçabilité

Les bonnes pratiques d'hygiène et le personnel :

- La tenue professionnelle
- Le lavage des mains
- L'utilisation des gants
- La formation

Les bonnes pratiques d'hygiène, le matériel et les locaux :

- La désinfection et le nettoyage
- Le plan de nettoyage et sa validation
- L'utilisation des produits



MODALITÉS DE LA FORMATION :

Présentiel en entreprise

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET ENCADREMENT PAR ÉQUIPE :

Moyens pédagogiques : Formation prenant appui sur l'expérience et le vécu.

Moyens techniques : vos locaux techniques et une salle pour bilan de formation

Moyens d'encadrement : Cuisinier de métier et expert dans la restauration depuis 20 ans – Formateur expérimenté dans le domaine de l'hygiène

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPÉCIATION DES RÉSULTATS :

Suivi du bon déroulement de la formation : Livret d'accueil, Feuilles de présence signées des stagiaires et du formateur et Attestation individuelle de fin de formation, compte rendu de formation

Évaluation à chaud en fin de formation et évaluation à froid quelques mois après la formation.

ACCESIBILITÉ :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.

Mme Line BULTEAU – line.bultheau@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

Mme Elisabeth TRAVERT – elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

INFORMATIONS DIVERSES :

Contacts :

02.51.57.81.81

Florian PERIDY – Coordinateur de dispositif de la formation continue – florian.peridy@boostmylevel.com

Caroline PLANQUES – Secrétaire de la formation continue – caroline.planques@boostmylevel.com