

## LES BONNES PRATIQUES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE

### HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

#### **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 réglementation 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 le personnel :**

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

##### **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, le matériel et les locaux :**

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

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



### **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'APPRÉCIATION 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.

### **ACCESSIBILITÉ :**

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.bulteau@mfr.asso.fr](mailto:line.bulteau@mfr.asso.fr) – 02 51 57 81 81

**Mme Elisabeth TRAVERTE** – [elisabeth.travert@mfr.asso.fr](mailto: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](mailto:florian.peridy@boostmylevel.com)

**Caroline PLANQUES** – Secrétaire de la formation continue – [caroline.planques@boostmylevel.com](mailto:caroline.planques@boostmylevel.com)