



LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET LA QUALITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation vous serez apte à respecter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, les principes de la méthode HACCP et d'appliquer le principe de la marche en avant. Vous maîtriserez les températures de stockage selon les marchandises concernées ainsi que les principes de la chaîne du froid

Vous serez capable d'appliquer le contexte réglementaire applicable en matière d'hygiène alimentaire.

CONTENU DU PROGRAMME

1. Contexte réglementaire en matière d'hygiène alimentaire.

- La réglementation européenne
- La réglementation française
- Méthode HACCP
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène....

2. Identifier les sources de contamination et risques alimentaires

- Connaître les bases de la microbiologie alimentaire: origine, développement et effets des micro organismes
- Les Toxi Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Identifier les risques de contamination

3. Appliquer les bonnes pratiques

- Hygiène des locaux (nettoyage et désinfection)
- Hygiène du matériel
- Hygiène du personnel
- Contrôle qualité produit
- Traçabilité
- Mesures préventives et actions correctives....

METHODES MOBILISÉES ET MODALITES D'ÉVALUATION

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Réalisation d'un quizz/QCM d'évaluation finale des connaissances
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du support de formation sur clé USB

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS



Durée & Tarif
1 jour – 7 heures INTER : prix catalogue /pers. INTRA : nous contacter
Modalités et délais d'accès
Formation en présentiel INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation INTRA : nous contacter
Public visé
Toute personne amenée à manipuler des denrées alimentaires
Pré requis
Compréhension du français Test de positionnement initial
Lieu
ASFOREST ou en entreprise
Dates de session
Voir catalogue