

INITIATION AU RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE EN RESTAURATION

Objectifs :

- Définir les méthodes de nettoyage et de désinfection répondant aux objectifs qualités et aux règles d'hygiène en vigueur en restauration.
- Structurer et organiser le suivi des denrées de leur température de conservation et de cuisson respecter les règles de sécurité dans la réglementation H.A. C.C.P (P.M.S plan de maîtrise sanitaire et B.P.H Bonne Pratique en Hygiène).

Méthodes pédagogiques :

En ouverture un questionnaire est soumis aux participants afin d'évaluer leur niveau de connaissance, après analyse de ce questionnaire des exposés, étude de cas, démonstration par le formateur.

En fin de formation, une documentation est remise à chaque stagiaire.

Public visé :

Personnel intervenant en restauration.

Prérequis :

Connaitre le métier de la restauration

Votre formateur :

Formateur en hygiène et prévention des risques alimentaires et professionnels en France, depuis 1995.

Contenu :

INDIQUER LES IMPERATIFS « QUALITE ALIMENTAIRE »

- Définition de la réglementation H.A. C.C.P
- Les risques liés aux micro-organismes, produits chimiques et corps étranger.
- Les températures de conservation.
- Les températures de cuisson
- La traçabilité et le marquage des produits « entamés »
- La traçabilité et obligations des fournisseurs.
- La durée de conservation des produits après ouverture, les D.L.C et les D.L.U.O.
- La marche en avant, dans l'espace ou dans le tem
- Le lavage des mains, et la propreté en général.

CHOISIR LES METHODES DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

- Propreté et nettoyage
- Les différents protocoles de nettoyage et de désinfection
- Entretien du matériel

ORGANISER UNE PRESTATION D'ENTRETIEN

- Les protocoles de travail
- Les procédures « la marche en avant »
- Les relevés de température.
- Le transport des denrées alimentaires transformé (liaison froide / chaude)

Durée : ½ journée

Constitution du groupe : 8 à 10 participants

Tarif Intra : Nous consulter

Tarif Inter : 450€ par personne

Dates, lieu : Nous consulter