

LE 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 ainsi que la prise en compte face à la problématique des allergies des aliments contenant les allergènes pouvant entraîner des réactions plus ou moins grave.
- 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, et quand c'est possible mise en application par les stagiaires et actions correctives, élaboration de certains documents (plan d'hygiène, feuille de relevé de température etc...)

Formation assurée sur site.

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 (arrêté du 21/12/2009)
- Les causes de la non-qualité
- Les risques liés aux micro-organismes, produits chimiques et corps étrangers
- Les différents types d'allergènes
- La législation dans ce domaine
- Les températures de conservation
- Les températures de cuisson
- La traçabilité et le marquage des produits « entamés »
- Leur durée de conservation
- Procédure H.A. C.C.P
- La propreté corporelle
- La propreté vestimentaire
- Le lavage des mains

CHOISIR LES METHODES DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

- Propreté et nettoyage
- Les différents protocoles de nettoyage et de désinfection
- Mettre en place le plan de nettoyage
- Appliquer le plan de nettoyage
- Entretien du matériel
- Les équipements de sécurité individuelle (E.P.I)

ORGANISER UNE PRESTATION D'ENTRETIEN

- Les protocoles de travail
- Les procédures « la marche en avant »
- Le plan d'hygiène
- Le transport des denrées alimentaires transformé (liaison froide / chaude)
- Le plan de contrôle – suivi des résultats
- Attitudes de service et comportement dans l'entretien des locaux et du matériel

Durée : 2 jours

Constitution du groupe : 8 à 10 participants

Tarif Intra : Nous consulter

Tarif Inter : 450€ par personne

Dates, lieu : Nous consulter