

L'HYGIENE EN CUISINE CENTRALE (VISIO)

Une formation en ligne de 4 heures pour comprendre les enjeux de la maîtrise hygiène en cuisine centrale, découvrir les outils de la maîtrise hygiène et adopter un comportement de vigilance dans sa pratique professionnelle.

Durée: 4.00 heures (0.50 jours)

Profils des stagiaires

- Tout collaborateur en cuisine centrale

Prérequis

- Aucun

Lieu

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

Objectifs pédagogiques

- Expliquer les enjeux de l'hygiène en restauration de santé
- Lister et définir les méthodes de maîtrise hygiène (HACCP, 5M, marche en avant)
- Décrire les éléments d'une tenue professionnelle conforme et citer les interdits (chewing-gum, bijoux, etc.)
- Lister les bonnes pratiques pour limiter la contamination microbienne

Contenu de la formation

- Les enjeux de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en restauration de santé
 - Tous concernés
 - La TIAC
- Les outils de la maîtrise hygiène
 - La méthode HACCP
 - Les 5M
 - La marche en avant
- Maîtriser le risque de contamination
 - Les équipements
 - Tenue et vestiaires
 - Lavage des mains
 - Respecter la chaîne du froid
 - La traçabilité
 - Nettoyage et désinfection
- Validation des acquis
 - Quiz en salle
 - Débrief avec le manager au retour sur site
- LES CONDITIONS POUR UNE FORMATION À DISTANCE RÉUSSIE

- Prévenir vos collègues des horaires de la formation, durant lesquels vous ne pourrez pas être dérangé(e)
- Travailler dans une pièce au calme, à l'abri des sollicitations extérieures
- Bénéficier d'une connexion Internet stable et de bon débit
- Vous équiper du matériel nécessaire : ordinateur (fixe ou portable) connecté à Internet, webcam, micro, haut-parleurs

En cas de situation de handicap contactez-nous pour mettre en oeuvre les modalités.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Formatrice Métier spécialisée Cuisine centrale

Moyens pédagogiques et techniques

- Activités participatives : brainstorming, nuage de mots, quiz
- Analyse de vidéos
- Support Apprenant

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Auto-évaluation des compétences en début et en fin de session (mesure des progrès)
- Emargement numérique
- Satisfaction à chaud et à froid
- Certificat d'assiduité et de validation de l'action de formation.
- Compte-rendu intervenant

Accessibilité

Nous programmons les dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

En cas de situation de handicap contactez nous au 04 12 05 09 49 pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.