



## FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTE

*Au terme de cette formation, le stagiaire sera en mesure de mettre en œuvre dans l'entreprise les bases d'une démarche complète d'hygiène alimentaire en restauration commerciale ou collective.*

*Cette formation répond pleinement à l'obligation légale qui est faite aux professionnels du secteur et permettra au terme du module de bâtir un véritable Plan de Santé Sanitaire. De même, le stagiaire sera en mesure d'assurer les mises à jour régulières du PMS et de constituer l'équipe Hygiène et Sécurité de l'Entreprise.*

**Durée:** 14.00 heures (2.00 jours)

### Profils des apprenants

- TOUS PUBLICS

### Prérequis

- Avoir un projet professionnel dans le secteur alimentaire, Hôtelier...

### Accessibilité et délais d'accès

2 semaines

### Qualité et indicateurs de résultats

100 % des stagiaires satisfaits

## Objectifs pédagogiques

- Réglementation, risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale. Mise en œuvre des principes d'hygiène en restauration commerciale.

## Contenu de la formation

- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) - Danger et allergènes - Analyses bactériologiques - Respect des principes de la « marche en avant dans l'espace et dans le temps » - Mesures nécessaires pour maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques, afin de garantir la sécurité alimentaire et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (de la réception à la distribution). - Prescriptions spécifiques aux locaux de préparation et aux locaux du restaurant
- La méthode des 5 M - Matières premières (toutes les denrées utilisées en cuisine) - Matériel (toutes les machines ou équipements manuels ou électriques utilisés) - Main d'œuvre (le personnel de l'établissement) - Méthode (gestion des températures, temps de préparation de stockage) - Milieu (la salle, la cuisine, la réserve, le vestiaire, les toilettes)
- Plan de maîtrise sanitaire - BPH - Procédure de traçabilité - Plan de nettoyage et désinfection - Lutte contre les nuisibles - Gestion des restes et des non-conformités

# Sb Consulting Formation

24 avenue Victor Hugo  
77120 COULOMMIERS  
Email: [contact@sb-consulting.fr](mailto:contact@sb-consulting.fr)  
Tel: 0185810607



## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

Stéphane BENOIST - Référent Pédagogique - Formateur  
Assistante Pédagogique et administratif

### Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

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

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

**Prix** : 420.00