

# Rappel des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective

## PUBLIC VISE :

Professionnel de la restauration collective (production, service, plonge, etc.).

## NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 12 personnes maxi.

## LIEU DE FORMATION :

Dans vos locaux

## DURÉE :

1 jour (7h)

## PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

## CONTACT :

Restau'Co  
Formation & Services à l'Adhérent  
1 rue Tabourot des Accords  
La Cuverie- 21000 Dijon  
✉ formation@restauco.fr  
☎ 06 13 94 89 96

## OBJECTIFS

Rappeler les **enjeux de la sécurité alimentaire**.

Connaître les exigences définies par la **réglementation** en vigueur.

**Identifier les dangers** associés aux différents stades de fabrication.

Redéfinir les **bonnes pratiques d'hygiène** liées à chaque poste de la cuisine.

Rappeler l'importance de chacun dans l'organisation **de la production**.

## PROGRAMME

### Rappel du contexte réglementaire

Les textes en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables au secteur de la restauration collective.

Notions de déclaration, agrément sanitaire, dérogation à l'obligation d'agrément.

Les principes de l'HACCP.

### Les dangers pour la sécurité des aliments – Définitions :

Les dangers microbiologiques (catégories, conditions de vie).

Les dangers physiques (corps étrangers).

Les dangers chimiques (provenance).

Les allergènes majeurs.

### Les sources de danger : quels sont les moyens de maîtrise associés ?

Main d'oeuvre (tenue de travail, lavage des mains...).

Matériel (plan de nettoyage et désinfection, maintenance).

Milieu (locaux, nuisibles, eau, air, déchets).

Matière (températures de stockage, de service, ...).

Méthode (réception des matières premières, refroidissement rapide...).

### La traçabilité.

Les principes de la traçabilité.

Les enregistrements obligatoires.

Les plats témoins.

## PÉDAGOGIE

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Apports théoriques et partage d'expérience.

Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

## SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.

Évaluation des connaissances (questions orales).

Vérification des acquis (QCM).

Formulaire d'évaluation de la formation.

Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.