SA02 - Bonnes pratiques d'hygiène : adopter les bons réflexes

SA02 INTER

Mise à jour :
4 février 2022

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les différentes catégories de dangers existants en sécurité des aliments
- Repérer les bonnes pratiques d'hygiène « étape par étape » de la réception à la consommation
- Lister les autocontrôles et les enregistrements clés associés à toutes les étapes

Public cible et prérequis

- Professionnels de la restauration collective, des métiers de bouche ou collaborateurs concernés par le thème
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Programme

- POURQUOI LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ?
  - Les risques liés à une insuffisance d'hygiène et leurs conséquences sur la santé du consommateur (dangers microbiologiques, chimique, etc.)
  - Le contexte règlementaire actuel : Les exigences essentielles et comment y répondre
- LES GRANDS PRINCIPES D'HYGIENE SELON LA METHODE DES 5M
  - Définition et principes de l'hygiène
  - Milieux : les locaux (marche en avant)
  - Matériel : disposition, propreté et rangement
  - Main d'œuvre : l'hygiène du personnel
  - Méthode de travail : l'organisation en cuisine
  - Matières : la gestion des produits
- COMMENT MAITRISER L'HYGIENE ? LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE A CHAQUE ETAPE
  - Réception, vérification des matières premières
  - Stockage réfrigéré et ambiant
  - Préparations préliminaires : déconditionnement, décongélation…
  - Préparations froides
  - Cuisson et refroidissement et remise en température
  - Distribution et service
  - Gestion des excédents alimentaires
  - Gestion des déchets
  - Nettoyage, désinfection des postes et des locaux
- COMMENT PROUVER L'HYGIENE ? LES AUTOCONTROLES A APPLIQUER

Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Laure ORTIGUES - Chargée de formation Restauration Collective / Profil de l'intervenant : Formateur spécialisé en hygiène et sécurité des aliments

SSHA ISA - 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS
Tél : 01 43 25 11 85 - Email : isa@ssha.asso.fr - **www.ssha.asso.fr**
Association loi 1901 reconnue d'utilité publique - SIRET : 78425994700017 - APE : 8559A
N°TVA intracommunautaire : FR39784259947

SA02 - Bonnes pratiques d'hygiène : adopter les bons réflexes

SA02 INTER

Mise à jour :
4 février 2022

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
Durée 14.00 heures (2.00 jours) **Modalités pédagogiques** Formation présentielle **Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources** • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant **Dates et prix :** à consulter sur notre site internet		• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation • Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas… • Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation • Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid • Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation
Contact	**Accessibilité aux personnes handicapées**	**Modalités et délais d'accès**
SSHA-ISA **16A rue de l'Estrapade** **75005 PARIS** Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr **Intra possible nous consulter**	Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation. N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation. Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.	• Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences • Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant • Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité