

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration

PUBLIC VISE :

Nouveaux entrants,
personnels saisonniers,
intérimaires, ...

OBJECTIFS

- Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur.
- Connaître les dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'hygiène.
- Comprendre les exigences de la réglementation.
- Comprendre et être capable d'appliquer les principes de la méthode HACCP, les bonnes pratiques d'hygiène sur son poste de travail au quotidien.

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Minimum 4 personnes
Maximum 12 personnes

INTRA :

Contenu modulable et adaptable selon vos besoins.

INTER :

Des dates, lieux et tarifs sont disponibles sur demandes.

DUREE :

1 journée (7h)

PREREQUIS :

Aucun

PROGRAMME

- Les exigences réglementaires :
 - ✓ Les grands axes du paquet Hygiène,
 - ✓ Les grandes lignes du Plan de Maîtrise Sanitaire,
 - ✓ Les responsabilités face aux organismes officiels de contrôle.
- Les enjeux de l'hygiène alimentaire : les dangers microbiologiques, chimiques et physiques, les allergènes.
- Les Toxi-infections Alimentaires Collectives (TIAC).
- Le monde microbien dans le secteur alimentaire.
- Les origines des contaminations.
- Les facteurs de développement des microbes.
- Les moyens de maîtrise :
 - ✓ Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (B.P.H) et de fabrication,
 - ✓ L'hygiène du personnel,
 - ✓ La procédure du lavage des mains,
 - ✓ La maîtrise des températures,
 - ✓ Le respect de la marche en avant.
- L'application de la méthode HACCP au quotidien : les procédures et les enregistrements obligatoires.
- La traçabilité et la gestion documentaire : les autocontrôles.
- La gestion des non-conformités.

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goees.fr
06 81 07 55 86

ORGANISME PRESTAREST



PEDAGOGIE

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation (INTER).
- Documents supports de formation projetés.
- Etude de cas concrets, en groupe, à partir des différentes expériences des stagiaires.
- Quiz.
- Livret stagiaire remis à l'issue de la formation.

EVALUATION

- Feuille de présence.
- Questionnaires en entrée et en sortie de formation (QCM, tests rapides en groupe).
- Formulaire d'évaluation de la formation.
- Remise d'une attestation par stagiaire après facturation.