

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des apprenants

- Manager
- Employé
- Directeur

Prérequis

- Aucun prérequis

Accessibilité et délais d'accès

Nos formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap. Chaque situation étant unique, nous vous recommandons de nous contacter avant votre inscription. Nous pourrions ainsi vous détailler les possibilités d'accueil pour vous permettre de suivre la formation dans les meilleures conditions ou vous orienter si besoin vers les structures spécialisées.

Qualité et indicateurs de résultats

Objectifs pédagogiques

- Connaître le contexte réglementaire et ses implications
- Acquérir les connaissances en termes d'hygiène dans la restauration
- Utiliser les outils de gestion et de prévention
- Utiliser les règles d'hygiène au quotidien
- Appliquer les bonnes procédures dans son restaurant au quotidien

Contenu de la formation

- Les grands principes de la réglementation
 - La réglementation – le paquet hygiène
 - Les obligations
 - Le PMS
 - Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
 - Les principes de l'HACCP
 - Les documents relatifs à la vérification
- Module 1 : Les dangers liés aux aliments
 - Les notions à maîtriser
 - Les types de contamination (dangers physiques, chimiques, biologiques)
 - Les caractéristiques des microbes
 - Les allergènes
 - La contamination croisée
- Module 2 : La maîtrise des températures
 - Législation
 - Surveillance des températures

- Rappel sur la multiplication des microbes
- La chaîne du froid
- Les températures de stockage
- La décongélation
- Rupture de la chaîne de froid
- Les liaisons chaudes/froides
- Gestion des huiles de friture
- Module 3 : Nettoyage et désinfection : les standards qui font la différence
 - Principes
 - Définition
 - Le plan de nettoyage et de désinfection
 - Les étapes
 - Les produits
 - Manipulation et stockage des produits
- Module 4 : L'hygiène du personnel
 - Les sources de contamination par le personnel
 - La tenue professionnelle
 - Le lavage des mains
 - Les gants
 - Accident et maladie
- Module 5 : L'environnement de travail
 - Zoom sur les zones
 - La marche en avant
 - Organisation du poste de travail
 - La gestion des déchets
 - La gestion des nuisibles
- Module 6 : Les bonnes pratiques au quotidien
 - Arrivée aux vestiaires
 - Entrée en cuisine
 - Les marchandises
 - En production
 - En fin de service
 - La traçabilité et l'archivage
 - Les affichages

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

David POQUET : Formateur titulaire CES d'ingénieur Marketing, Certifié en Process Communication, en Formateur en entreprise, en modèle DISC, et Coach ; expérience professionnelle de plus de 25 ans dans le domaine du management et en gestion de plusieurs établissements dans le secteur de la distribution alimentaire, de la boulangerie et la gestion de restaurants d'entreprise.

Ressources pédagogiques et techniques

- documentation remise au stagiaire
- pédagogie participative et individualisée : les exercices
- 4 heures d'ateliers pratiques
- des études de cas
- des échanges d'expériences
- Salle équipée
- ordinateur
- téléphone portable
- vidéoprojecteur
- paper board

FFP HEUDE

6 rue Cléret

77230 MOUSSY LE NEUF

Email : isabelle.soutier@groupe-heude.fr

Tel : +33987573214



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

- signature des feuilles d'émargement par demi-journée par les stagiaires et le formateur
- QCM de validation des compétences
- questionnaire de satisfaction en fin de formation
- attestation de fin de formation

Prix HT : 350.00 €