

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EHYHA3

Bonnes pratiques d'hygiène en restauration Renouvellement

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments.

Cette formation d'un format condensé et orientée pratique, est la réponse à ces exigences réglementaires mais aussi la réponse à votre besoin de formations des équipes opérationnelles terrains. Elle permet de rendre concrète les connaissances acquises lors de la formation initiale.

Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formation avec éventuel reportage numérique (EETLOR).



Les objectifs

Objectif principal :

Permettre au personnel en place dans les établissements de restauration d'améliorer leurs connaissances en hygiène et sécurité des aliments.

Objectifs opérationnels :

- Connaître les dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et apprendre à les respecter
- Maîtriser son PMS et savoir l'appliquer au quotidien



Pour qui ?

Public :

Tout personnel de restauration, de l'artisanat, des métiers de bouche : restauration collective, cuisine centrale, cuisine satellite, restauration commerciale, cafeteria, restauration rapide, restaurant d'hôtel, club de vacances, croisière, cure thermale...

Prérequis :

Aucun prérequis



Contenu :

Séquence 1 – Si c'était une TIAC

Définition d'une toxi-infection alimentaire collective et causes possibles

Les éléments de traçabilité

TP : retrouver les éléments de traçabilité du menu de la veille

Les règles de constitution d'un plat témoin

TP : vérifier la constitution des plats témoins de la semaine

Séquence 2 - Hygiène de la personne et Bonnes pratiques

Rappel sur l'état de santé du personnel

Hygiène de la tenue et des mains

TP : Point rangement des vestiaires (contrôle visuel)

Manipulation des denrées alimentaires

TP : exercice pratique de lavage des mains

Séquence 3 - Réflexion sur les contaminations croisées

Les origines des contaminations croisées

Les moyens de maîtrise –le nettoyage désinfection

TP : lire un PND et réaliser le nettoyage d'un plan de travail

Séquence 4 – Maîtrise des températures

Influence de la température sur le développement bactérien

La réception et chaîne du froid : températures réglementaires et vérifications

La chaîne du chaud : La cuisson, remises en températures, liaison chaude, refroidissement rapide

TP : vérifier une température d'un produit, enregistrer le résultat d'un refroidissement

Gestion des excédents

Pour aller plus loin ...

Réactivité : Actions correctives suite à une analyse / un audit non conforme

Remontée : Identifier et communiquer un dysfonctionnement pour prévenir les incidents



Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de la restauration
- Mise en situation
- Travaux pratiques sur le terrain
- Échanges d'expériences

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (3h30)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs/auditeurs de terrain connaissant parfaitement votre activité
- Formation orientée terrain et construite sur l'alternance de séquences informatives et de mise en pratique sur le terrain
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique (EETLOR)



EHYHA3



Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>