

# Restauration

*Bonnes pratiques et sécurité des aliments*



EBPHL

## Bonnes Pratiques d'Hygiène en laverie

**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.

L'étape de plonge, souvent négligée, est indispensable à la maîtrise de la sécurité des aliments. Il convient de sensibiliser et de former les personnels de plonge aux risques associés à cette activité.



### Les objectifs

#### Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur

#### Objectifs opérationnels :

- Apporter aux personnels de plonge les compétences techniques pour maîtriser les conditions d'hygiène en laverie
- Comprendre le fonctionnement d'une laverie vaisselle
- Mettre en place les points de contrôle adaptés



### Pour qui ?

#### Public :

- Responsable secteur plonge
- Plongeur
- Personnel de service

#### Prérequis :

Aucun prérequis



## Le contenu

### Contenu :

- Les enjeux sanitaires et commerciaux d'une vaisselle propre
- Les règles d'hygiène de base en laverie
- Les flux et circuits à respecter dans le fonctionnement de la laverie
- La connaissance des produits lessiviels utilisés en laverie : rôles et règles d'utilisation
- Le fonctionnement et l'entretien de la machine à laver
- Les auto-contrôles à mettre en place



## Les méthodes

### Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Jeu des bonnes pratiques
- Films
- 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 (3,5h)

**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

EBPHL

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.euofins.com](mailto:EHA-formation@ftfr.euofins.com) – 09 69 37 01 02

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

