

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



ELEARNREST

E-Learning

Bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Initiation

Contexte : Dans le secteur de la restauration, la conformité aux exigences du « Paquet Hygiène » et le fait de servir des aliments sûrs, sains et de qualité sont des priorités essentielles. Si les autorités contrôlent régulièrement les établissements, il s'agit aussi d'enjeux clés dans la satisfaction des clients tout comme l'image de marque des restaurants.

Les exigences réglementaires imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments et ce dès leur prise de poste réelle.

Cet E Learning d'une heure est la réponse à ces exigences mais également la réponse rapide et souple à votre problématique de formation des nouveaux entrants, du personnel saisonnier, intérimaires, emplois étudiants, turn-over...



Les objectifs

Objectif principal :

Former rapidement, dès son intégration, tout collaborateur aux bases de l'hygiène et de la sécurité des aliments afin d'être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur.

Objectifs opérationnels :

- 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 l'HACCP, les bonnes pratiques d'hygiène dans son poste 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



Le contenu

Contenu :

6 modules interactifs d'environ 10 minutes :

- Principaux dangers et moyens de lutte
- Bonnes pratiques au quotidien
- Chaîne du chaud / chaîne du froid
- Hygiène du personnel
- Nettoyage désinfection
- Enregistrements et traçabilité

Contenu détaillé :

- Les enjeux de l'hygiène alimentaire : les dangers biologiques, allergènes, chimiques et physiques
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Le monde des microbes dans le secteur alimentaire
- Les origines des contaminations
- Les facteurs de développement des microbes
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de fabrication appliquées à chacune des étapes :
 - Hygiène du personnel
 - Lavage des mains
 - Nettoyage/désinfection des locaux et du matériel
 - Maîtrise des températures : chaîne du chaud, chaîne du froid
- Les exigences réglementaires : les grands axes du « Paquet Hygiène », les grandes lignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- L'HACCP au quotidien: les auto-contrôles et les enregistrements
- La Traçabilité
- La gestion des non-conformités



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- 6 modules interactifs d'environ 10 minutes
- Nombreuses animations, quizz, exercices pratiques, mises en situation, vidéos, message clé, micro-défis, flashcards de mémorisation



Modalités d'évaluation :

- Validation des acquis tout au long des modules afin de garantir l'assiduité
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation en fin de parcours

Intervenant :

E Learning développé par nos responsables pédagogiques

Mention : E-LEARNING



Durée : Durée totale estimée : 1 heure.

Dates & lieux : Le parcours peut être arrêté et repris à tout moment en fonction du temps dont vous disposez.

Tarif : 65 € HT/personne

Inscription : [Nous consulter](#) OU « achetez notre E learning facilement via le formulaire en ligne



Bon à savoir

- Nombreux avantages : Disponibilité – Rapidité – Souplesse
- Chaque stagiaire a un identifiant (ne nécessite pas d'adresse mail professionnelle)
- Reporting : pilotage de la progression de vos stagiaires, point qualitatif
- Connexion multiplateforme
- Support personnalisable



ELEARNREST



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/>