

SENSIBILISATION A L'HYGIENE EN RESTAURATION (HACCP niveau I)

Public visé

Gestionnaires, chefs de cuisines, cuisiniers & tout acteur de la cuisine

Contexte

Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire dans la restauration commerciale.

Objectifs de formation

- Être sensibilisé aux notions d'hygiène en restauration
- Comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Adapter la méthode HACCP aux exigences et particularités de son établissement

Contenus de formation

- Définition de l'hygiène et nécessité réglementaire en restauration
- Les TIAC : dangers, risques et statistiques
- Revue de presse
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Cadre réglementaire des obligations
- Bonnes pratiques d'hygiène :
 - o Hygiène du personnel
 - o Hygiène et conformité des aliments
 - o Hygiène du matériel et locaux
 - o Méthodes de travail en cuisine
- Audit de la cuisine (selon les lieux)
- Entretien des locaux
- Produits entretien et précautions d'emploi

Durée

2 jours (14 heures)

Méthodes

Travail en petits groupes
Quiz, qcm, jeux numériques
Echanges, vidéos

DEMANDE DE DEVIS