

# Cook And Co

*Formation et Conseil*

## *Objectifs :*

Comprendre et appliquer les règles d'hygiène alimentaires  
Comprendre et appliquer la méthode HACCP dans son travail  
Connaitre les facteurs à risque pour les maîtriser  
Apporter des actions correctives dans l'organisation de travail

## *Personnes concernées :*

Agent de restauration – Plongeur (se) – Employée polyvalente

## *Méthode Pédagogique:*

Active et participative  
Apport théorique  
Utilisation des expériences

## *Durée:*

3,5 heures

## *Evaluation :*

Fiche d'évaluation de la formation

Module de Formation MH02

## LES FONDAMENTAUX DE L'HYGIENE ET LA METHODE HACCP

### *Rappel de la réglementation*

Rappel du contexte réglementaire (Les obligations de résultats - Plan de Maitrise Sanitaire – Traçabilité)

### *Les facteurs à risque*

Les micro-organismes – Description et conséquence sur l'aliment et la santé  
Les facteurs de multiplication  
Le couple temps-température

### *Les moyens de prévention*

Définition des moyens de prévention  
Comment éviter la contamination à travers les 5M

### *Garantir la sécurité alimentaire dans mon établissement*

Comprendre et appliquer la méthode HACCP  
Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : Définir son organisation de travail en appliquant les BPH