

HYGIENE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Objectifs :

Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
Mettre en application les principes de la réglementation sur l'hygiène en restauration
Connaître le contenu d'un Plan de Maitrise Sanitaire
Connaître les différents risques de contaminations
Comprendre, utiliser et appliquer la méthode HACCP
Analyser les risques et mettre en place des procédures adaptés à son établissement

Personnes concernées :

cuisinier, second de cuisine, chef de cuisine

Niveau ou connaissances préalables requis:

Connaissance de la langue française

Méthode Pédagogique:

Active et participative - Exercices – Etudes de cas
Apport théorique
Utilisation des expériences

Durée:

14 heures

Evaluation des acquis :

Contrôle des connaissances théoriques par la mise en place d'un questionnaire en début et en fin de formation

La Règlementation

L'importance de l'hygiène et de la sécurité alimentaire
Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
Comprendre et connaître les obligations de résultats
De la méthode HACCP au Plan de Maitrise Sanitaire

Les risques Alimentaires

Présentation des types de dangers
Les micro-organismes – Description – classement - caractéristiques
Les facteurs de multiplication
Le couple temps-température
Les Toxi Infections Alimentaires Collectives (TIAC)

Les moyens de prévention

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

Garantir la sécurité alimentaire dans mon établissement

Comprendre et mettre en œuvre la méthode HACCP
Maîtriser la sécurité sanitaire sur son établissement
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène : définir son organisation de travail en appliquant les BPH
Identifier les non-conformités et mettre en place des actions correctives
Mettre en place une méthode de management de la qualité