****

**PROGRAMME DE FORMATION**

**BONNES PRATIQUES D’HYGIENE ET TRACABILITE EN RESTAURATION COLLECTIVE**

**Niveau 2 – 3 ½ heures**

|  |
| --- |
| Public - Icônes gens gratuites* Responsable de cuisine ou encadrant
* Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires
* Personnel polyvalent ayant à travailler ponctuellement en cuisine
 |

*LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D’ANALYSES DE LA GIRONDE*

*33 avenue du Docteur Albert Schweitzer – 33608 PESSAC CEDEX*

*0557350190 – lda33@gironde.fr*

**Objectifs**

Etre en mesure de retracer le cheminement d'une denrée alimentaire depuis sa production jusqu'à sa distribution.

**Programme**

- Le personnel – suivi de formation et suivi médical

- Le comportement

- Le lavage des mains

- Notion de danger et de risque

- La réglementation

- Les spécificités de la restauration collective

- Les documents de surveillance

- La traçabilité en amont, en aval et interne

- La traçabilité des produits entamés

- L’origine des viandes

- Les non-conformités

- L’enregistrement des opérations de nettoyage/désinfection

Prérequis : formation niveau 1

Moyens pédagogiques et d’encadrement : formation sur site, support PPT, Quizz, kit mains.

La formation sera dispensée par Valérie MONAMY (Responsable audit & formation).

Méthodes mobilisées : 30 minutes de cas pratique sur les 3 H 1/2 de formation.

 Modalités d’évaluation : Quizz en début et en fin de formation, feuille d’émargement, questionnaire de satisfaction, attestation de formation.

Tarifs et contacts : Se reporter au devis

**Le LDA33 est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Nouvelle Aquitaine**

**Numéro de déclaration : 72330944933**

