**PROGRAMME DE FORMATION**

**BONNES PRATIQUES D’HYGIENE EN RESTAURATION**

**COLLECTIVE**

**Niveau 1 – 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

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

**Numéro de déclaration : 72330944933**

Aucun prérequis

**Objectifs**

- Apprendre, comprendre et appliquer les Bonnes Pratiques d’Hygiène en restauration collective

**Programme**

- Le contexte réglementaire (Paquet Hygiène)

- Les contrôles officiels

- La sécurité des aliments

- Les intoxications alimentaires – TIAC

- L’évolution des TIAC en France

- Notion de danger et de risque

- Le danger microbiologique

- Présentation des principaux germes pathogènes et symptômes associés

- La prévention : méthode des 5M

- L’hygiène du personnel (tenue, vestiaire, mains)

- la marche en avant

- La réception

- Le stockage

- Les remises en température

- Les refroidissements

- La décongélation

- La décontamination des végétaux

- Les plats témoins

- Le nettoyage et la désinfection

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 : 15 minutes de cas pratique sur les 3 ½ heures 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

