**PROGRAMME DE FORMATION**

**BONNES PRATIQUES D’HYGIENE EN RESTAURATION**

**COLLECTIVE**

**NIVEAU 1 – 7 HEURES**

**Objectifs**

- Comprendre, appliquer et faire évoluer les bonnes pratiques d’hygiène/fabrication

- Appréhender, identifier et réagir en cas de dangers alimentaires

- Mieux s’organiser et gagner en autonomie à son poste de travail

**Programme**

- Notion Dangers / Risques

- Etude des risques physiques, chimiques, biologiques, microbiologique, allergènes

- Le monde microbienne : notion de taille - Notions de contamination/ développement/ Survie

- Présentation des principaux germes pathogènes et symptômes associés

- les autocontrôles à réaliser

- La lutte contre les nuisibles

- La notion de TIAC – Toxi-Infection Alimentaire Collective

- Les règlements européens et les arrêtés Français

- Plan de Maîtrise Sanitaire

- Notion de traçabilité et d’obligation de suivi documentaire

- Rôle des différents services de l’état en cas d’alerte sanitaire

- Gestion d’une alerte sanitaire (déroulement, plats témoins, documents)

- La marche en avant

- Les règles d’hygiène du personnel (tenue, vestiaire, mains)

- La réception

- Le stockage

- Le travail primaire (déboîtage, légumerie, les œufs coquilles, déconditionnement)

- Le travail secondaire (préparations chaudes / froides, fritures, tranchage, mixage)

- Refroidissement / remise en température / congélation

- La phase de nettoyage (gestion des déchets, plan de nettoyage, sécurité)

|  |
| --- |
| 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

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 7 heures de formation.

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

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**

Aucun prérequis