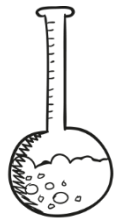


# Bonnes pratiques d'hygiène et de travail en restauration



<b>Durée</b> 7 heures (1 journée)	<b>Date</b> En fonction de vos disponibilités
<b>Lieu</b> Au sein de votre établissement	<b>Prix</b> 560 € HT /personne 1000 € HT : tarif groupe

## Public concerné

Toute personne travaillant en restauration collective. (Groupe de 1 à 10 personnes)

## Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

## Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien.
- Appliquer les bonnes pratiques de travail à chaque étape d'une recette et renseigner si besoin les autocontrôles pour pallier à une éventuelle suspicion TIAC.

## Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Se reconnaître comme maillon essentiel de la chaîne alimentaire.
- Décrire les bases de la vie des microorganismes.
- Appliquer les Bonnes Pratiques de Travail en situation.
- Comprendre, mettre en œuvre et remplir les documents d'autocontrôles.
- Mesurer l'impact de mauvaises pratiques de travail à travers des exemples de TIAC (Toxi-infection Alimentaire Collective).

## Contenu

- Définition de la sécurité alimentaire.
- Notions de microbiologie (familles, vie des microorganismes).
- Bonnes pratiques de travail de la réception au service (contrôle des températures, traçabilité, échantillons témoins et présentation documentaire). TIAC (Définition, statistiques, exemples).

## Méthodes pédagogiques

### Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Echanges sur les pratiques à faire évoluer et les solutions à trouver.

## Intervenant

- Professionnel spécialiste de l'hygiène en restauration collective.

## Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

## Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

## Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.



**Le Savoir Partagé - RESTORIA**

12 rue Georges Mandel - C.S. 50 955 - 49 009 ANGERS CEDEX 1

Tél : 02.41.25.37.11

N° de déclaration d'activité du centre de formation : 52 49 02387 49