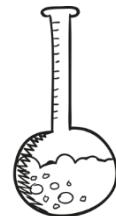


Bonnes pratiques d'hygiène et de travail en cuisine satellite



Durée 4 heures (1/2 journée) 7 heures (1 jour)	Date En fonction de vos disponibilités
Lieu Au sein de votre établissement	Prix En fonction du volume horaire

Option Cabas hygiène 200€

Public concerné

Personnel en charge de la réception, de la remise en température et de la distribution des préparations culinaires élaborées à l'avance. Adaptation possible à un public en situation de handicap.

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':

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de travail au quotidien.
- Remplir les autocontrôles indispensables.

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 d'hygiène.
- Décrire le principe de la liaison froide ou liaison chaude.
- Comprendre, mettre en œuvre et savoir remplir les documents d'autocontrôles.

Contenu

- Définition de la sécurité alimentaire.
- Description des familles et des conditions de vie des micro-organismes.
- Réflexion sur les moyens et attitudes permettant de prévenir la contamination et le développement microbien.
- Définition et principe de la liaison froide ou liaison chaude.
- Précision sur le rôle des températures.
- Présentation des auto-contrôles incontournables.

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Echanges sur les pratiques
- Exercices, cas pratique individuels

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.

