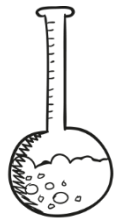


# Bonnes pratiques d'hygiène en restauration



<b>Durée</b> 7 heures (1 jour)	<b>Date</b> Nous consulter
<b>Lieu</b> Au sein de votre établissement	<b>Prix</b> 560 € ht/personne 1000 € ht : tarif groupe

## Public concerné

Personnel de cuisine

## Objectifs de formation

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

- Comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien.

## Objectifs pédagogiques

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

- Définir les termes « contamination », « développement » et « survie ».
- Décrire la méthode des « 5M ».
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.
- Mettre en corrélation les termes « contamination », « développement » et « survie » avec les bonnes pratiques d'hygiène.

## Contenu

- Définition des mots clés.
- Présentation de la méthode des 5M.
- Déclinaison des bonnes pratiques d'hygiène liées :
  - à la Main d'oeuvre (tenue de travail, hygiène des mains...),
  - aux Matières premières (durée de vie, traçabilité, conservation...),
  - au Milieu (nettoyage, marche en avant...),
  - au Matériel (conformité, stockage...),
  - à la Méthode (rupture des chaînes de températures...).

## 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.