

Bonnes pratiques d'hygiène en restauration



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

Public concerné

Personnel de restauration

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 :

- 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'œuvre (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.