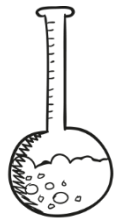


Bonnes pratiques de travail en restauration



Durée 7 heures (1 jour)	Date Nous consulter
Lieu Au sein de votre établissement	Prix 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 d' :

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

Contenu

- Définition de la sécurité alimentaire.
- Notions de microbiologie (familles, vie des micro-organismes).
- Bonnes pratiques de travail de la réception au service (contrôle des températures, traçabilité, échantillons témoins et présentation documentaire).
- TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective) : définition, statistiques, exemples.

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.