



HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

NIVEAU 1

Adaptable en intra-entreprise, nous consulter



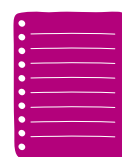
Objectif

- Comprendre les exigences de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Avoir des notions sur les dangers et risques liés à l'alimentation
- Savoir mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration collective
- Comprendre et savoir mettre en œuvre son plan de maîtrise sanitaire dans sa restauration
- Comprendre et savoir mettre en place la traçabilité et la gestion des non-conformités.



Public concerné

Agent de restauration collective.
Pas de pré-requis nécessaire



Programme

- La réglementation alimentaire
- Les microbes pathogènes dans le domaine alimentaire
- Les autres dangers
- Les bases de l'hygiène alimentaire

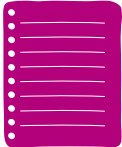


Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

DÉTAILS DU PROGRAMME



HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE NIVEAU 1



- P**
- **Connaitre les enjeux de la sécurité des aliments**
Réglementation européenne et française
Objectif sanitaire
Objectifs professionnels
Définition d'une TIAC
- R**
- O**
- G**
- **Connaitre les 4 dangers**
Exposer les 4 dangers présents au sein d'une restauration collective pour mieux comprendre les bonnes pratiques à mettre en place
Expliquer les dangers : microbiologique, chimique, physique et allergène
Explication de ce qu'est un microbe, de quoi ont-il besoin pour vivre? etc.
- R**
- A**
- **Savoir mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène au sein de sa restauration collective**
Savoir maîtriser l'apparition de TIAC
Connaitre les différentes sources de contamination
Comprendre la marche en avant
Revoir toutes les bonnes pratiques d'hygiène : de la réception des marchandises au nettoyage et désinfection en passant par les températures réglementaires et les règles de stockage...
Revoir tous les documents indispensables au suivi de cet hygiène, le PMS : enregistrement, instruction, traçabilité...
- M**
- M**
- E**

Equipe pédagogique :

Murielle LAGARRIGUE, Diététicienne-
Hygiéniste en sécurité alimentaire
Maud SAINSARDOS, Hygiéniste en
sécurité alimentaire
Carole LAHOUCHE, Hygiéniste en
sécurité alimentaire
Audrey PONTHER, Hygiéniste en
sécurité alimentaire

Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence.
Questions écrites (QCM) permettant
d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
Formulaire de satisfaction à chaud
remplis par les stagiaires en fin de
formation.
Formulaire de satisfaction à froid envoyé
par mail au commanditaire de la
formation avec les attestations de
participation

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle
dédiée à la formation.
Documents supports de formation
projetés sous forme de diaporama
WorkBook
Support réglementaire
Quizz en salle, échanges entre les
participants
Exercices de mise en situation



O
R
G
A
N
I
S
A
T
I
O
N

