

# HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

**Adaptable en intra-entreprise, nous consulter**



## Public concerné

Personnel de restauration collective  
Pas de prérequis nécessaire

## Objectifs

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

## Programme



La réglementation alimentaire  
Les 4 dangers  
Les Bonnes Pratiques de l'Hygiène alimentaire

***Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription***





## PROGRAMME

### CONNAÎTRE LES ENJEUX DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE :

- Réglementation européenne et française
- Définition d'une TIAC

### CONNAÎTRE LES QUATRE DANGERS :

- Exposer les 4 dangers présents au sein d'une restauration collective pour mieux comprendre les bonnes pratiques à mettre en place
- Le danger microbiologique :
  - Le développement des bactéries
  - Les principaux agents pathogènes
- Les dangers de contamination chimiques, physiques et allergènes

### SAVOIR METTRE EN PLACE LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE AU SEIN DE SA RESTAURATION COLLECTIVE :

- Savoir maîtriser l'apparition de TIAC
- Hygiène du personnel
- Comprendre la marche en avant
- Hygiène des opérations : de la réception des marchandises jusqu'au nettoyage et désinfection
- Traçabilité et non conformité



### Équipe pédagogique :

- **Carole LAHOCHÉ**, Conseillère et formatrice en sécurité alimentaire
- **Audrey PONTHER**, Conseillère et formatrice sécurité alimentaire
- **Stéphanie BOTICARIO**, Conseillère et formatrice en sécurité alimentaire

### Moyens pédagogiques et techniques :

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



### 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 rempli 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.