

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN CUISINE SATELLITE

Adaptable en intra-entreprise, nous consulter



Public concerné

Personnel en cuisine satellite
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 cuisine satellite

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 préparations cuisinées jusqu'au nettoyage et désinfection
- Traçabilité et non conformité



Équipe pédagogique :

- **Carole LAHOCHÉ**, Conseillère et formatrice en sécurité alimentaire
- **Audrey PONTHER**, Conseillère et formatrice en 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.
- Support réglementaire.
- 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.