

Hygiène en RESTAURATION COLLECTIVE





OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les notions essentielles pour garantir la salubrité des aliments et l'hygiène des locaux en restauration collective
- Appliquer les bonnes pratiques pour obtenir une propreté visuelle et microbiologique des locaux, pour assurer la maîtrise des risques et garantir la sécurité des consommateurs
- Analyser les différentes situations contextuelles pour mettre en place une organisation efficiente



PROFIL DES BÉNÉFICIAIRES

- Personnel de cuisines ou intervenant dans les prestations hôtelières de l'établissement.
- Accessibilité PSH : nous contacter pour analyser les modalités d'adaptation de la formation



PRÉ-REQUIS

- **Aucun**

CONTENU DE LA FORMATION

La démarche HACCP appliquée au nettoyage, c'est quoi ?

Les risques de contaminations biologiques, chimiques et physiques

Les bonnes pratiques pour garantir la salubrité des aliments

- Les bonnes pratiques de réception et de stockage des marchandises
- Les différents types de liaisons > maintien en T°, le refroidissement rapide, la remise en température. ..

Les bonnes pratiques d'hygiène des locaux en restauration collective

Les bonnes pratiques d'hygiène hôtelière > lavage de la vaisselle, entretien des espaces de restauration, service et desserte en chambres



ORGANISATION

1. Equipe pédagogique :

- Intervenant spécialisé dans la formation professionnelle avec un domaine d'expertise en hygiène et désinfection des locaux

2. Moyens pédagogiques :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation
- Exposé théorique et étude de cas concrets
- Matériel et espace de travaux pratiques mis à disposition

3. Suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats :

- Fiche d'émargement
- Fiche d'évaluation individuelle de la formation à chaud
- Questions en fin de formation (type QCM / questions orales)
- Certificat de réalisation de fin de formation
- Mise à disposition d'un memorandum de la formation



1 journée *



8 à 10



Nous
contacter *



Délai d'accès
1 mois

* Selon l'analyse des besoins le programme est évolutif sur le contenu et la durée

Contact : Fabien HERTZOG
fabien.hertzog@paredes.fr / 0681426730

UNIVERSITE PAREDES – SAS au capital de 50 000 € - 1, rue Georges Besse, 69740 Genas - SIRET 753 777 38200015
- SAS au capital de 50 000 € - RCS LYON / N° TVA FR 64 753777382
Enregistrée sous le n°82691274969 auprès du Préfet de la région Auvergne-Rhône-Alpes