



# LES RÈGLES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

 2 jours (14 heures)

## HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Formation animée par un consultant et formateur senior spécialisé, certifié HACCP

### PRÉREQUIS

- Aucun

### OBJECTIFS

- Maîtriser les règles d'hygiène de bases en cuisine et appliquer ces règles dans son activité quotidienne
- Organiser la production des repas dans le respect de la réglementation
- Utiliser les produits de nettoyage adaptés à chaque situation de façon optimale.

### À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

- Gérants et personnels des hôtels de famille, restaurants & snacks

## PROGRAMME

### LES PRINCIPAUX TYPES DE DANGERS (MICROBIENS, CHIMIQUES, CORPS ÉTRANGERS)

- Acquérir les connaissances nécessaires pour reconnaître les différents types de dangers présents en cuisine et au restaurant
- Savoir lutter efficacement contre ces dangers

### LES RÈGLES D'HYGIÈNE DE BASES EN CUISINE

- La réception et le stockage des denrées et des produits
  - Être capable de valider la conformité de la livraison et d'accepter les denrées
  - Savoir déconditionner et acheminer les denrées vers les lieux de stockages.
- La production
  - Acquérir les savoir-faire nécessaires à la maîtrise de la prévention pour les différentes méthodes de fabrication et les différents types de produit (préparations froides et chaudes, légumerie, pâtisserie ...)
  - Être capable d'appliquer les règles de conditionnement et de stockage des produits fabriqués
- La distribution
  - Connaître les règles de maintien et/ou de remise en température des denrées (liaison froide et chaude)
  - Appliquer les règles d'hygiène de bases pendant le service
  - Savoir comment gérer les denrées non consommées
- Les déchets :
  - Acquérir les bonnes pratiques en matière d'éliminations des déchets

### HYGIÈNE DU PERSONNEL

- Être capable d'adopter les bons réflexes en matière de propreté corporel et vestimentaire
- Connaître les bonnes pratiques et être conscient de l'importance du respect des procédures

### NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

- Être capable de laver et de désinfecter (procédé thermique ou chimique) la vaisselle ou le matériel ayant servi au transport, à la distribution et au service des repas
- Être capable d'assurer le nettoyage, la désinfection et le rinçage des zones de production, de stockage, de distribution, les vestiaires...