LES RÈGLES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

SANTÉ ET SÉCURITÉ

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

PUBLIC VISÉ :

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

PRÉREQUIS :

- Aucun

MÉTHODES MOBILISÉES :

- Une animation interactive et pratique
- Alternance d'apports théoriques et pratiques
- Des exercices d'application
- Vidéo projection

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Des acquis :

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Attestation de fin de formation mentionnant l'atteinte des objectifs de la formation

Mesure de satisfaction des stagiaires

MODALITÉS D'ACCÈS :

- Présentiel : locaux HSF équipés à disposition et sur site pour la mise en pratique en cuisine
- Nous consulter pour toute question relative à l'accessibilité de nos formations aux personnes en situation de handicap

DÉLAIS D'ACCÈS À NOS FORMATIONS :

- Réponse à vos demandes sous 72h et entrée en formation possible sous 90 jours maximum.

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

- 68 000 XPF HT par pers, déjeuners incl.
- Intra entreprise : nous consulter

PROGRAMME

14h00

Présentiel
2 jours

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 hygiènes 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 respecter des procédures

NETTOYAGE ET DÉSINFETION

- 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…