



easy centre de formation

sarl Lamed services - 10, rue Pergolèse 75016 PARIS
tél. : 01 45.05.39.92 - easycentredeformation@gmail.com
-Siret 534 042 882 00017 -
N° de décl. d'activité auprès du Préfet de la région IDF : 11 75 475 07 75

HYGIENE ALIMENTAIRE

Restauration commerciale

PUBLIC

Aux dirigeants de restauration sur place et/ou à emporter, aux traiteurs, aux responsables d'établissement, au personnel cuisinant et/ou manipulant des denrées alimentaires.

VALIDATIONS

Une attestation de stage sera délivrée au personnel de l'établissement ayant suivi la formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Formation théorique et pratique

OBJECTIF

- Connaître les axes principaux de la réglementation
- Acquérir des notions de microbiologie
- Connaître les grands principes de l'hygiène et savoir appliquer une méthodologie efficace pour gérer l'hygiène dans un établissement à toutes les étapes, de la réception des marchandises à la vente et à l'élimination des déchets.
- Connaître et comprendre l'importance du bio nettoyage
- Appliquer la méthode HACCP

DURÉE

14 heures, 2 jours

LIEU DE FORMATION

Voir convention.

DATE

Voir convention.

NOMBRE MINIMUM ET MAXIMUM DE STAGAIRES PAR SESSION

Minimum : 1 - Maximum : 12

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION

Remise d'un attestation de formation.

SUIVI DE LA FORMATION

Feuille de présence.

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Diagnostic : Contrôle interne de la maîtrise des points à risques
Pédagogie active basée sur la pratique. Inter et (ou) intra
Documentation
Traçabilité personnalisée d'après la méthode H.A.C.C.P.

DESCRIPTION

Jour 1

- La réglementation du 9 Mai 1995.
- Notions de base sur l'hygiène.
- Les microbes.
- Les toxi-infections alimentaires.
- Les 5 M
- L'hygiène du personnel
- Les locaux et le matériel.

Jour 2

- La réception et le stockage des denrées.
- La fabrication, l'assemblage (méthodes)
- La distribution des denrées alimentaires. (Sur place ou à emporter)
- Le traitement des déchets.
- Le nettoyage et la désinfection.
- Les produits et le matériel d'entretien
- La traçabilité
- Mise en place de la méthode H.A.C.C.P.