

## 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.