

Règles d'hygiène et sécurité alimentaire : méthode HACCP

Objectifs

- Comprendre l'importance de l'hygiène en restauration, et les obligations réglementaire
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine et maîtriser la manipulation alimentaire
- Maîtriser les bases du nettoyage et de la désinfection en cuisine

Contenu

- La réglementation HACCP et ses obligations
- Les risques et les dangers alimentaires en restauration
- Le monde microbien et les TIAC : dangers, risques et statistiques
- Les bonnes pratiques d'hygiène :
 - Hygiène du personnel
 - Hygiène et conformité des aliments
 - Hygiène du matériel et locaux
 - Méthodes de travail en cuisine
- PND : plan de nettoyage et de désinfection
- La traçabilité alimentaire
- Le plan de maîtrise sanitaire

Méthodes pédagogiques

- Travail en petits groupes
- Echanges et discussions
- Exercices, jeux et quiz
- Diaporamas & vidéos

Modalités d'évaluation

Évaluation écrite des acquis de la formation et bilan oral

Public concerné

ASH, ASL, personnel de cuisine

Prérequis

Avoir une activité en lien avec la santé

Durée formation

2 jours (14H)

Lieux

Intra-établissement

Inter-établissement : Colmar
Nous consulter pour nos autres sites de formation

Tarifs

Intra-établissement :
1 110 à 1 400€ / jour pour un groupe selon le lieu de formation

Inter-établissement :
220€ / participant (repas en sus 8,50€ /participant)

Délais d'accès

Variable et inférieur à 2 mois

Modalités d'accès

Signature de la convention de formation

Intervenant

Consultant et formateur en restauration

Contact

03 89 21 22 55
institut-formation.continue
@diaconat-mulhouse.fr

Référent handicap
03 89 21 22 50