

Philippe CAUCHOIS

LE RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE EN RESTAURATION

OBJECTIF DE FORMATION

Définir les méthodes de nettoyage et de désinfection répondant aux objectifs qualités et aux règles d'hygiène en vigueur en restauration ainsi que la prise en compte face à la problématique des allergies des aliments contenant les allergènes pouvant entraîner des réactions plus ou moins grave. Structurer et organiser le suivi des denrées de leur température de conservation et de cuisson respecter les règles de sécurités dans la réglementation H.A.C.C.P (P.N.D plan de maîtrise sanitaire).

CONTENU DE LA FORMATION

INDIQUER LES IMPERATIFS « QUALITE ALIMENTAIRE »

- Définition de la réglementation H.A.C.C.P
- Les causes de la non-qualité
- Les risques liés aux micro-organismes, produits chimiques et corps étrangers
- les différents type d'allergènes
- La législation dans ce domaine.
- Les températures de conservation
- Les températures de cuisson
- La traçabilité et le marquage des produits « entamés »
- Leur durée de conservation
- Procédure H.A.C.C.P
- La propreté corporelle
- La propreté vestimentaire
- Le lavage des mains

Philippe CAUCHOIS

CHOISIR LES METHODES DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

- Propreté et nettoyage
- Les différents protocoles de nettoyage et de désinfection
- Mettre en place le plan de nettoyage
- Appliquer le plan de nettoyage
- Entretien du matériel
- Les équipements de sécurité individuelle (E.P.I)

ORGANISER UNE PRESTATION D'ENTRETIEN.

- Les protocoles de travail
- Les procédures « la marche en avant »
- Le plan d'hygiène.
- Le plan de contrôle – suivi des résultats
- Attitudes de service et comportement dans l'entretien des locaux et du matériel.
- Les systèmes d'assurance de la qualité

DEMARCHES ET METHODES PEDAGOGIQUES

Exposés, étude de cas, démonstration par le formateur, et application par les stagiaires et actions correctives. Formation assurée sur site.

Au cours de la formation, une documentation est remise à chaque stagiaire.

Public : personnel de restauration.

Prérequis : connaître le métier de la restauration

Durée : 02 jours