



PROGRAMME DE FORMATION

HYGIENE

L'hygiène du service du repas pour tout type de prestation

La réglementation en **hygiène de restauration collective** ne s'applique pas uniquement jusqu'à la porte de la cuisine. La salle à manger, les offices, les animations culinaires sont également concernées.

De même, la distribution de produits spécifiques (compléments nutritionnels, poudres, boissons, ...), des goûters et petits déjeuners doit se faire dans de bonnes conditions d'hygiène.

L'objectif de cette formation est de faire du service des repas un véritable service hôtelier.

MÉTHODES & OUTILS

Enseignement théorique
Mises en situation par des exemples
Remise d'un support imprimé à l'issue de la session
Modalité d'évaluation de la formation
Quizz en début et fin de formation

INTERVENANT

Ingénieur en restauration.

OBJECTIFS

- ◆ Sensibiliser aux enjeux liés à l'hygiène environnementale et à la sécurité alimentaire.
- ◆ Initier aux connaissances et à la compréhension des règles d'hygiène
- ◆ Favoriser la mise en pratique des savoirs, savoir-faire et savoir être nécessaires à la maîtrise du risque sanitaire.

PUBLIC CONCERNÉ

Personnels de soins, personnel de service, personnel de restauration, animateurs*.

PRÉREQUIS

Aucun.

DÉLAIS D'ACCÈS

Veillez nous contacter pour plus de précision.

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes à mobilité réduite. Pour tout autre type de handicap, merci de nous contacter afin de vous orienter au mieux dans la mise en œuvre de votre demande.

PROGRAMME

- ◆ Rappels
- ◆ L'hygiène des aliments
- ◆ La sécurité alimentaire
- ◆ L'hygiène du service grâce à la méthode HACCP
- ◆ La méthode HACCP
- ◆ La gestion des Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- ◆ Rappel sur les risques alimentaires
- ◆ La méthode HACCP de l'office à la salle à manger pour une distribution sécurisée
- ◆ L'hygiène de l'office alimentaire
- ◆ La distribution des repas
- ◆ Recommandations
- ◆ Conclusion

Réf. : FHHYGIENE | Durée : 4 h | En présentiel ou à distance.

* Le nombre maximum de stagiaires par session est de 12. CERENUT se réserve la possibilité d'annuler une session de formation lorsqu'il y a moins de 6 stagiaires inscrits.