

Les bonnes pratiques hygiéniques

Objectifs

- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Savoir mettre en œuvre la marche en avant et comprendre l'intérêt de sa mise en œuvre

Contenu de la formation

Introduction

- La réglementation
- Le monde microbien
- Les toxi-infections alimentaires collectives

Autodiagnostic : repérer les bonnes et les mauvaises pratiques que je mets en place

Que font les microbes ?

- Les facteurs de contamination
- Les facteurs de multiplication
- Les facteurs de survie

Les bonnes pratiques hygiéniques

- L'hygiène des mains
- L'hygiène du personnel
- L'hygiène des locaux

- Nettoyage de surface
- Désinfection des végétaux
- Entretien des équipements de cuisine
- Température de conservation
- DLC/DDM
- Gestion des produits entamés et des restes

Atelier

- L'hygiène des mains
- Contrôle des températures

Mise en pratique : élaboration d'un plan d'action

Infos pratiques

Public

Tout le personnel du secteur alimentaire. Prérequis : maîtriser la langue française

Durée

2 jours

Dates

du 19-01-2023 au 20-01-2023

du 8-06-2023 au 9-06-2023

du 20-07-2023 au 21-07-2023

du 19-10-2023 au 20-10-2023

Tarif inter-entreprise

395 €/jour/personne

Tarif intra-entreprise

Nous consulter

Compétences clés acquises

- Maîtriser les règles de base de l'hygiène
- Identifier les risques associés aux aliments, les conséquences, les causes et les enjeux
- Adapter son comportement

Moyens pédagogiques

- Pédagogie participative avec alternance d'apports théoriques et de mise en pratique
- Kit ludique (formations hygiène)
- Matériel électrique (formations habilitation électrique)
- Livret pédagogique individuel
- Accès pendant 3 mois à notre espace documentaire