

Sensibilisation à l'hygiène alimentaire en cuisine de fabrication

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'identifier les sources de contaminations en cuisine de restauration collective.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine de restauration collective.

PROGRAMME

Les bactéries dans l'alimentation :

- les généralités sur les bactéries,
- la notion de TIAC : Toxi Infection Alimentaire Collective.

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) :

- la notion des 5M (Matériel, Milieu, Matières, Méthode, Main d'œuvre),
- l'hygiène du personnel,
- l'étude des circuits et la marche en avant (disposition des locaux, organisation de travail),
- le nettoyage/désinfection des locaux, du matériel et des équipements,
- la réception des matières premières,
- la maîtrise des températures, l'identification et la protection des produits,
- la gestion des excédents pour un service ultérieur ou pour un don à une association caritative,
- la gestion des plats témoins.

MODULE 1A INTER

Mercredi 2 février 2022

Tarif : 288 € / participant

Durée : 7h

Horaires

De 8h30 à 12h et de 13h15 à 16h45

Public concerné

Ensemble du personnel et encadrement intervenant en cuisine collective

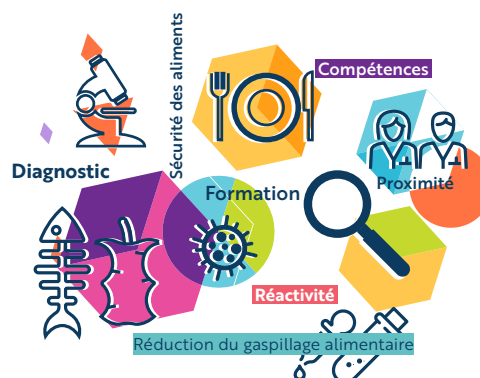
Prérequis

Aucun

Lieu

Laboratoire départemental d'analyses
Chemin de la Miche
Bourg-en-Bresse

Formation adaptable en intra : nous contacter



Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : Actions de formation

AIN⁰¹
le Département
LDA Laboratoire départemental d'analyses