



FORMATION RESTAURATION COLLECTIVE

Sensibilisation à l'hygiène alimentaire en cuisine et Plan de Maîtrise Sanitaire en cuisine satellite

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 satellite.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène et les principaux autocontrôles.

PROGRAMME

Les bactéries dans l'alimentation :

- les généralités sur les bactéries,
- la notion de TIAC : Toxi Infection Alimentaire Collective,
- la notion des 5M : Matériel, Milieu, Matières, Méthode et Main d'œuvre.

Contexte réglementaire

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et les autocontrôles associés :

- les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH),
- l'hygiène du personnel,
- le nettoyage/désinfection des locaux, des matériels et des équipements,
- la réception des plats et le suivi de la liaison,
- le plan HACCP*,
- la traçabilité.

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, se traduisant en français par l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.



MODULE 4

Mercredi 14 février

Laboratoire départemental d'analyses
Centre Départemental de la Solidarité
Pays de Gex - Saint-Genis-Pouilly

Mercredi 9 octobre

Laboratoire départemental d'analyses
Centre Départemental de la Solidarité Belley

Tarif Inter

318 €/participant

Tarif Intra

1314 €/structure
(10 participants maximum)
Nous contacter

Durée	7 heures
Horaire	De 8h30 à 12h et de 13h15 à 16h45
Public concerné	Ensemble du personnel et encadrement intervenant en cuisine recevant les repas en liaison chaude ou froide
Prérequis	Aucun
Lieux	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse Centre Départemental de la Solidarité Pays de Gex 62 rue de Genève 01630 Saint-Genis-Pouilly Centre Départemental de la Solidarité Belley 44 rue Juvanon du Vachat 01300 Belley