



FORMATION RESTAURATION COLLECTIVE

Sensibilisation à l'hygiène alimentaire 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, l'apprenant 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.

MODULE 3

Mercredi 22 avril 2026	Laboratoire départemental d'analyses
Mercredi 18 novembre 2026	Laboratoire départemental d'analyses
Tarif Inter	322 €/participant
Tarif Intra	1334 €/structure (10 participants maximum) <i>Nous contacter</i>

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
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

ANNÉE 2026

