



Sensibilisation à l'hygiène alimentaire

FORMATION METIERS DE BOUCHE

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 établissement de métiers de bouche et de comprendre les mesures d'hygiène associées.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène en établissement de métiers de bouche.

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 (**restauration collective uniquement**)

MODULE 1A

Mercredi 25 février	Laboratoire départemental d'analyses
Mercredi 7 octobre	Laboratoire départemental d'analyses
Tarif Inter	322 €/participant
Tarif Intra	1334 €HT/structure (10 participants maximum) <i>Nous contacter</i>

Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	Ensemble du personnel et encadrement intervenant dans un établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtissier...)
Prérequis	Aucun
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

