



## 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.

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

## MODULE 3

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

<b>Durée</b>	7 heures
<b>Horaire</b>	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
<b>Public concerné</b>	Ensemble du personnel et encadrement intervenant en cuisine recevant les repas en liaison chaude ou froide
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Lieu</b>	<b>Laboratoire départemental d'analyses</b> chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse