

Public concerné

ASH, ASL, personnel de cuisine, maîtresse de maison

Prérequis

Aucun prérequis

Durée formation

2 jours (14H)

Lieux

Intra-établissement

Inter-établissement : Colmar
Nous consulter pour nos autres sites de formation

Tarifs

Intra-établissement :
1 160 à 1 400€ / jour pour un groupe selon le lieu de formation

Inter-établissement :
220€ / participant (repas en sus 8,50€ /participant)

Délais d'accès

Variable et inférieur à 2 mois

Modalités d'accès

Signature de la convention de formation

Intervenant

Formateur spécialisé dans le domaine

Contact

03 89 21 22 55
institut-formation.continue
@diaconat-mulhouse.fr

Référent handicap
03 89 21 22 50

Les bonnes pratiques d'hygiène (HACCP Niveau 1)

Objectifs

- Comprendre l'importance de l'hygiène en restauration, et les obligations réglementaire
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine et maîtriser la manipulation alimentaire
- Maîtriser les bases du nettoyage et de la désinfection en cuisine

Contenu

- La réglementation HACCP et ses obligations
- Les risques et les dangers alimentaires en restauration
- Le monde microbien et les TIAC : dangers, risques et statistiques
- Les bonnes pratiques d'hygiène :
 - Hygiène du personnel
 - Hygiène et conformité des aliments
 - Hygiène du matériel et locaux
 - Méthodes de travail en cuisine
- PND : plan de nettoyage et de désinfection
- La traçabilité alimentaire
- Le plan de maîtrise sanitaire

Méthodes pédagogiques

- Travail en petits groupes
- Echanges et discussions
- Exercices, jeux et quiz
- Diaporamas & vidéos

Modalités d'évaluation

Quiz de connaissances avant et après formation, évaluation de la satisfaction des participants et bilan oral