



Objectifs :

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer des activités dans le secteur de la restauration collective dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation en vigueur et permettant la satisfaction du client.
- Comprendre et savoir appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou BPH en restauration collective.

Public :

- Professionnels de la restauration collective
- Dirigeant et Personnel d'encadrement
- Personnel de cuisine

Pré requis :

- Aucun

Pédagogie :

- Questionnaire de positionnement et attentes stagiaire
- Vidéo projection
- Exposés & études de cas
- PMS et GBPH existants sur site d'exploitation
- Documents pédagogiques, support de cours remis à chaque stagiaire
- Exercices d'évaluation et de validation des acquis

Attestation :

- Attestation de formation délivrée en fin de stage

Lieux :

- INTRA ou INTER ENTREPRISE

Durée & Tarifs

- 1 jour - 7 Heures
- Formation INTER 600.00 € H.T.
- Formation INTRA sur devis

1/ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

La réglementation communautaire en vigueur « Le Paquet Hygiène »

La réglementation nationale en vigueur

Le Plan de Maitrise Sanitaire ou « PMS »

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou « BPH »

2/ Les aliments et les risques pour le consommateur

Analyser les risques liés à des manquements en hygiène alimentaire

3/ Étude de cas « un service en cuisine »

Objectif de l'exercice :

Mettre en œuvre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène à chaque étape d'un service en cuisine

1. **La réception des matières premières**
2. **Le stockage en enceinte froide positive**
3. **Le stockage en enceinte froide négative**
4. **Le déconditionnement – la gestion de la traçabilité**
5. **Le nettoyage des végétaux**
6. **La cuisson**
7. **Les préparations moulignées / mixées**
8. **Le refroidissement**
9. **La liaison chaude & La liaison froide**
10. **Le réchauffage**
11. **La congélation & la décongélation**
12. **Le conditionnement sous vide**
13. **La gestion des excédents – DLC interne**
14. **Le rangement**
15. **Le nettoyage**

4/ Validation des acquis

Questionnaire Quiz

Conclusion