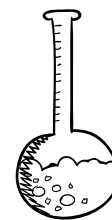


AUDIT DE FONCTIONNEMENT ET PRÉCONISATIONS



 DURÉE 17 heures (2 jours et demi)	 DATE Selon le calendrier de formation
 LIEU Au sein de votre établissement ou autre lieu	 PRIX Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Personnel en charge de la préparation et du service des repas.

Adaptation possible à un public en situation de handicap.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes expositives, participatives et actives alternant :

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Échanges sur les pratiques.
- Exercices, cas pratique individuels.

INTERVENANT

Professionnel spécialiste de l'hygiène en restauration collective.

CONTENU

Diagnostic (1 journée) : observation des pratiques sur site.

Formation personnalisée en fonction des besoins identifiés (1 journée).

Exemples de thèmes abordés :

- Bonnes pratiques d'hygiène.
- Bonnes pratiques de travail.
- Nettoyage et désinfection.
- Hygiène du personnel.

Évaluation des compétences acquises (1/2 journée) : observation des pratiques sur site et correction/explication si besoin.

OBJECTIFS DE FORMATION

Définis après la phase de diagnostic.

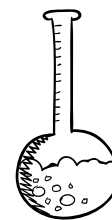
OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Définis après la phase de diagnostic.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION



 **DURÉE**
7 heures
(1 jour)

 **DATE**
Selon le calendrier
de formation

 **LIEU**
Au sein de votre
établissement

 **PRIX**
Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Personnel de cuisine.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes expositives, participatives et actives alternant :

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Échanges sur les pratiques.
- Exercices, cas pratique individuels.

INTERVENANT

Professionnel spécialiste de l'hygiène en restauration collective.

CONTENU

- Définition des mots clés.
- Présentation de la méthode des 5M.
- Déclinaison des bonnes pratiques d'hygiène liées :
 - à la Main d'œuvre (tenue de travail, hygiène des mains...),
 - aux Matières premières (durée de vie, traçabilité, conservation...),
 - au Milieu (nettoyage, marche en avant...),
 - au Matériel (conformité, stockage...),
 - à la Méthode (rupture des chaînes de températures...).

OBJECTIF DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

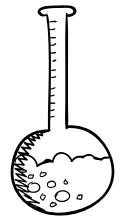
A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de/d' :

- Définir les termes « contamination », « développement » et « survie ».
- Décrire la méthode des « 5M ».
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.
- Mettre en corrélation les termes « contamination », « développement » et « survie » avec les bonnes pratiques d'hygiène.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

BONNES PRATIQUES DE TRAVAIL EN RESTAURATION



 DURÉE 7 heures (1 jour)	 DATE Selon le calendrier de formation
 LIEU Au sein de votre établissement	 PRIX Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Personnel de cuisine.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes expositives, participatives et actives alternant :

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Échanges sur les pratiques.
- Exercices, cas pratique individuels.

INTERVENANT

Professionnel spécialiste de l'hygiène en restauration collective.

CONTENU

- Définition de la sécurité alimentaire.
- Notions de microbiologie (familles, vie des micro-organismes).
- Bonnes pratiques de travail de la réception au service (contrôle des températures, traçabilité, échantillons témoins et présentation documentaire).
- TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective) : définition, statistiques, exemples.

OBJECTIF DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable d' :

- Appliquer les bonnes pratiques de travail à chaque étape d'une recette et renseigner si besoin les autocontrôles pour pallier à une éventuelle suspicion de TIAC.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

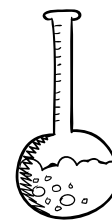
A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de/d' :

- Se reconnaître comme maillon essentiel de la chaîne alimentaire.
- Décrire les bases de la vie des micro-organismes.
- Appliquer les bonnes pratiques de travail en situation.
- Comprendre, mettre en œuvre et remplir les documents d'autocontrôles.
- Mesurer l'impact de mauvaises pratiques de travail à travers des exemples de TIAC.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE TRAVAIL EN PORTAGE A DOMICILE



 DURÉE 7 heures (1 jour)	 DATE Selon le calendrier de formation
 LIEU Au sein de votre établissement	 PRIX Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Agent de portage de repas à domicile au sein des collectivités territoriales ou d'entreprises privées.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes expositives, participatives et actives alternant :

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Échanges sur les pratiques.
- Exercices, cas pratique individuels.

INTERVENANT

Professionnel spécialiste de l'hygiène en restauration collective.

CONTENU

- Définition de la sécurité alimentaire.
- Description des familles et des conditions de vie des micro-organismes.
- Réflexion sur les moyens et attitudes permettant de prévenir la contamination et le développement microbien.
- Définition et principe de la liaison froide.
- Précision sur le rôle des températures.
- Présentation des autocontrôles incontournables.

OBJECTIF DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Réaliser un nettoyage et une désinfection efficaces en toute sécurité.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

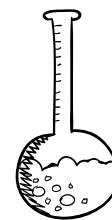
A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de :

- Différencier les produits d'entretien (caractéristiques, conditions d'utilisation...).
- Décrypter une fiche technique et une étiquette de produit.
- Repérer et prendre en compte la dangerosité des produits utilisés.
- Mettre en œuvre les étapes d'un nettoyage et d'une désinfection efficaces.
- Comprendre et respecter le planning de nettoyage et valider son application et son efficacité.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE TRAVAIL EN CUISINE SATELLITE



 DURÉE 7 heures (1 jour)	 DATE Selon le calendrier de formation
 LIEU Au sein de votre établissement	 PRIX Nous consulter

OPTION
Cabas hygiène

PUBLIC CONCERNÉ

Personnel en charge de la réception, de la remise en température et de la distribution des préparations culinaires élaborées à l'avance. Adaptation possible à un public en situation de handicap.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes expositives, participatives et actives alternant :

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Échanges sur les pratiques.
- Exercices, cas pratiques individuels.

INTERVENANT

Professionnel spécialiste de l'hygiène en restauration collective.

CONTENU

- Définition de la sécurité alimentaire.
- Description des familles et des conditions de vie des micro-organismes.
- Réflexion sur les moyens et attitudes permettant de prévenir la contamination et le développement microbien.
- Définition et principe de la liaison froide ou liaison chaude.
- Précision sur le rôle des températures.
- Présentation des auto-contrôles incontournables.

OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de travail au quotidien.
- Remplir les autocontrôles indispensables.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de/d' :

- Se reconnaître comme maillon essentiel de la chaîne alimentaire.
- Décrire les bases de la vie des micro-organismes.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.
- Décrire le principe de la liaison froide ou liaison chaude.
- Comprendre, mettre en œuvre et savoir remplir les documents d'autocontrôles.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

LE CABAS HYGIÈNE

Grâce à tous les outils contenus dans le cabas hygiène, vous êtes en mesure d'adopter les bons gestes en termes d'hygiène au quotidien, pour assurer la sécurité sanitaire de vos repas.

Conformément à la réglementation.



Les atouts du cabas

Fruit du travail de notre service Hygiène, le cabas hygiène vous fournit un ensemble de documents prêts à l'emploi, constituant le **Plan de Maîtrise Sanitaire** et répondant à la réglementation en vigueur :

- procédures,
- affichages,
- enregistrements.

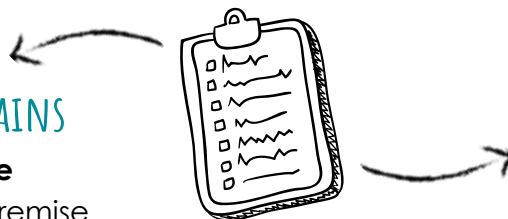
Sa bonne mise en place et application vous assure la maîtrise sanitaire des préparations culinaires.

Les documents types

AFFICHAGE LAVAGE DES MAINS

1 relevé de température

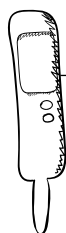
à réception, d'enceinte, de remise en température des plats...



AFFICHAGE ÉCHANTILLON TÉMOIN

1 planning de nettoyage et emmargements

Quelques outils indispensables



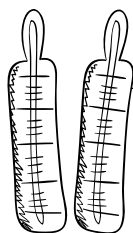
1 SONDE

Pour réaliser les contrôles de températures des plats à réception, au service...



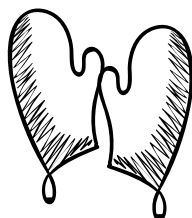
DES LINGETTES

Pour désinfecter la sonde avant et après chaque prise de température.



2 THERMOMÈTRES

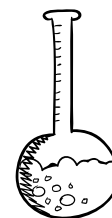
Pour vérifier la conformité des températures de vos enceintes frigorifiques.



2 MOUFLES ANTICHALEUR

Pour garantir la sécurité de votre personnel lors de la manipulation des plats à la sortie du four.

HYGIÈNE DU PERSONNEL



DURÉE

7 heures
(1 jour)



DATE

Selon le calendrier
de formation



LIEU

Au sein de votre
établissement



PRIX

Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Personnel de cuisine.

Adaptation possible à un public en situation de handicap.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes expositives, participatives et actives alternant :

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Échanges sur les pratiques.
- Exercices, cas pratique individuels.

INTERVENANT

Professionnel spécialiste de l'hygiène en restauration collective.

CONTENU

- Définition de la sécurité alimentaire.
- L'homme, source majeure de contaminations.
- L'hygiène corporelle.
- L'hygiène vestimentaire.
- L'hygiène comportementale.
- La formation.
- Sensibilisation à l'affichage et au respect des consignes.

OBJECTIF DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable d' :

- Appliquer au quotidien les bonnes pratiques liées au personnel.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

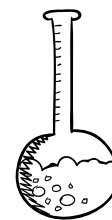
A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de/d' :

- Se reconnaître comme source majeure de contamination.
- Repérer un état de santé à risque.
- Adapter, porter et gérer une tenue de travail.
- Exécuter un lavage des mains efficace à bon escient.
- Respecter les codes de conduite au sein d'une cuisine.
- Décrire les exigences de formation.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

NETTOYAGE & DÉSINFECTION



 DURÉE 7 heures (1 jour)	 DATE Selon le calendrier de formation
 LIEU Au sein de votre établissement	 PRIX Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne en charge de l'entretien des locaux et/ou du matériel.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes expositives, participatives et actives alternant :

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Échanges sur les pratiques.
- Exercices, cas pratique individuels.

INTERVENANT

Professionnel spécialiste de l'hygiène en restauration collective.

CONTENU

- Définition de la propreté.
- Les produits d'entretien : caractéristiques, conditions d'utilisation, fiches techniques, étiquettes, éléments de sécurité.
- La méthode de nettoyage-désinfection.
- Suivi et contrôle du nettoyage et de la désinfection.

OBJECTIF DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Réaliser un nettoyage et une désinfection efficaces en toute sécurité.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

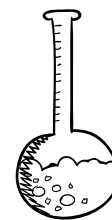
A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de :

- Différencier les produits d'entretien (caractéristiques, conditions d'utilisation...).
- Décrypter une fiche technique et une étiquette de produit.
- Repérer et prendre en compte la dangerosité des produits utilisés.
- Mettre en œuvre les étapes d'un nettoyage et d'une désinfection efficaces.
- Comprendre et respecter le planning de nettoyage et valider son application et son efficacité.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

METTRE EN PLACE SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE



 DURÉE 14 heures (2 jours)	 DATE Selon le calendrier de formation
 LIEU Au sein de votre établissement	 PRIX Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne chargée de mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) sur un établissement de restauration collective.

PRÉ-REQUIS

Connaissance de base en microbiologie.
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes expositives, participatives et actives alternant :

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Échanges sur les pratiques.
- Exercices, cas pratique individuels.

INTERVENANT

Professionnel expert en sécurité alimentaire.

CONTENU

- Définitions.
- Point sur la réglementation.
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire :
 - les bonnes pratiques d'hygiène,
 - les normes HACCP,
 - la traçabilité, le retrait-rappel, la gestion des non conformités.
- La mise en place sur le terrain.
- Les vérifications du PMS : audit, analyses microbiologiques.

OBJECTIF DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Rédiger, mettre en place sur le terrain et vérifier son PMS.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure de :

- Citer les textes réglementaires de base.
- Décrire les bonnes pratiques d'hygiène mises en place.
- Dérouler la méthode HACCP.
- Rédiger des documents.
- Définir un plan de contrôle.

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...