RESTAURATION ET HYGIÈNE

Hygiène en restauration collective



14 heures proposées

Présentiel

Organiser les pratiques sanitaires d'une production collective, coordonner la conservation et le service et suivre les contrôles propres au fonctionnement de la cuisine.

CADRE DE LA FORMATION

Programme sur demande

Dates, tarif et organisation précisés sur proposition.

Objectifs pédagogiques

01 Repérer les risques liés à l'organisation et aux publics servis.

02 Relier les contrôles aux procédés réellement employés.

03 Coordonner la cuisine et le service autour des exigences sanitaires.

04 Exploiter les contrôles pour améliorer les pratiques.

Public concerné

Responsables et équipes de cuisines collectives, personnels de production et de distribution de repas.

Prérequis

Connaître les opérations de base de la restauration ou occuper un poste dans une cuisine collective.

Méthodes pédagogiques

Positionnement, apports ciblés et démonstrations commentées. Exercices progressifs, analyse de situations et retour du formateur.

Modalités et délais d'accès

Positionnement et dossier. Accès estimé sous 2 semaines après validation, selon disponibilités.

Tarif et organisation

Sur devis. Dates, horaires, lieux et effectif précisés avant inscription.

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé ; identité et profil transmis avant inscription.

Suivi de l'exécution

Émargement ou connexions, exercices, évaluations et bilan final.

Handicap et accessibilité

Adaptations à étudier avec le référent handicap. Contact PLURIEL ci-dessous.

Indicateurs de résultats

Satisfaction : 100 % (global PLURIEL).
Nombre de stagiaires : Prochainement.

PARLONS DE VOTRE PROJET

06 68 62 40 73 contact@plurielformations.com

15 rue Henri Sainte-Claire Déville, 60550 Verneuil-en-Halatte

PLURIEL - SIRET 85304237200039 - TVA FR87853042372

Hygiène en restauration collective

Cas de production en volume, ateliers de contrôle et analyse documentaire ; environ sept heures de mises en application, à adapter aux procédés de la cuisine.

01 Analyser les flux d'une cuisine collective - 3 h proposées

- Circuit des produits, des personnes, des déchets et du matériel.
- Organisation de la marche en avant dans l'espace ou dans le temps.
- Caractéristiques des convives et incidences sur les mesures de maîtrise.

MISE EN PRATIQUE

Annoter un plan de cuisine et proposer une organisation cohérente des flux.

02 Maîtriser la production et la conservation - 4 h proposées

- Réception, stockage, préparation et traitement thermique.
- Refroidissement, conservation et remise en température selon le procédé retenu.
- Matériel, relevés et réactions aux écarts.

MISE EN PRATIQUE

Analyser un dossier de production et réaliser les contrôles pédagogiques retenus.

03 Sécuriser la distribution et l'information - 4 h proposées

- Transport, allotissement, service et maintien des conditions prévues.
- Information sur les allergènes et transmission des substitutions.
- Gestion des retours, protection des préparations et nettoyage du matériel.

MISE EN PRATIQUE

Simuler un départ de production et un changement de recette en cours de service.

04 Organiser le suivi sanitaire de l'équipe - 3 h proposées

- Plan de maîtrise sanitaire et responsabilités quotidiennes.
- Traçabilité, documents de suivi et dispositions propres à l'activité.
- Traitement d'un incident et suivi des corrections.

MISE EN PRATIQUE

Présenter un plan d'action à partir d'un incident sanitaire fictif.

Hygiène en restauration collective

Matériel et conditions de pratique

- Cuisine ou plateau adapté aux exercices retenus, matériel de contrôle et supports de traçabilité.
- Plans de cuisine, fiches de production et cas pédagogiques de distribution collective.

Documents de fin de formation

- Bilan individuel des acquis et supports de travail du parcours retenu.
- Documents de réalisation précisés dans la proposition ; aucune certification professionnelle n'est annoncée.
- Attestation de compétences et certificat de réalisation selon la participation et les évaluations.

Positionnement initial

- Questionnement de départ et analyse des pratiques de l'établissement, sans collecte de données clients ou de dossiers sanitaires confidentiels.

Évaluation finale

- Traitement d'un cas complet de production et de service avec restitution d'un plan d'action.

Critères d'acquisition

- Maîtrise des flux.
- Cohérence des contrôles.
- Transmission des informations cuisine-service.
- Traitement et suivi des écarts.