RESTAURATION ET HYGIÈNE

Hygiène alimentaire en restauration commerciale



14 heures minimum

Présentiel

Relier les dangers alimentaires aux pratiques du restaurant, organiser les contrôles et mettre en œuvre les repères de maîtrise sanitaire utiles à la préparation et au service des repas.

CADRE DE LA FORMATION

Programme sur demande

Dates, tarif et organisation précisés sur proposition.

Objectifs pédagogiques

01 Identifier les contaminations et les conditions qui favorisent leur apparition.

02 Organiser un poste compatible avec les exigences d'hygiène.

03 Relier les contrôles quotidiens aux mesures du plan de maîtrise sanitaire.

04 Prioriser les actions nécessaires dans une situation de restauration.

Public concerné

Responsables et personnels de restauration traditionnelle, de restauration rapide et de cafétérias concernés par la formation spécifique.

Prérequis

Comprendre les consignes et pouvoir décrire une activité de restauration.

Situation de l'établissement, éventuelles dispenses et besoins d'adaptation examinés avant engagement.

Méthodes pédagogiques

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

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 alimentaire en restauration commerciale

Alternance d'apports et de cas de restaurant ; au moins quatre heures de mises en situation avec matériel sur les deux périodes de sept heures. Les horaires de modules ci-dessous constituent une proposition de séquencement.

01 Repérer les dangers dans le circuit des aliments - 3.5 h proposées

- Dangers microbiologiques, physiques et chimiques ; lien avec les pratiques du restaurant.
- Flux des denrées, séparation des activités et prévention des contaminations croisées.
- Conservation, températures et conséquences d'une rupture de maîtrise.

MISE EN PRATIQUE

Cartographier le trajet d'un produit, de sa réception à son service, et localiser les dangers.

02 Appliquer les bonnes pratiques au poste - 3.5 h proposées

- Hygiène des mains, tenue de travail et comportements professionnels.
- Réception, rangement, nettoyage et désinfection des équipements.
- Choix et utilisation des documents de bonnes pratiques adaptés à l'activité.

MISE EN PRATIQUE

Réaliser un contrôle de poste et une démonstration de lavage des mains avec le matériel prévu.

03 Structurer les contrôles sanitaires - 3.5 h proposées

- Principes HACCP, autocontrôles et procédures adaptées à un restaurant.
- Relevés de températures, traçabilité des lots et identification des produits.
- Non-conformités, actions correctives et conservation des enregistrements.

MISE EN PRATIQUE

Contrôler une réception simulée, utiliser une sonde et renseigner une fiche de suivi.

04 Évaluer les pratiques et préparer les améliorations - 3.5 h proposées

- Responsabilités des professionnels et repères du contrôle officiel.
- Exploitation des résultats des autocontrôles et des anomalies.
- Plan d'action, responsabilités de suivi et vérification de l'efficacité.

MISE EN PRATIQUE

Analyser un dossier fictif de restaurant et restituer un plan de correction hiérarchisé.

Matériel et conditions de pratique

- Cuisine ou espace pédagogique adapté aux manipulations, point de lavage des mains et matériel de nettoyage.
- Sondes, denrées ou supports de simulation, fiches de réception et enregistrements de traçabilité.

Documents de fin de formation

- Bilan des acquis et outils de contrôle utilisés pendant le parcours.
- L'attestation spécifique de conformité n'est prévue que si le cadre de réalisation et l'autorisation applicable de l'organisme sont confirmés avant contractualisation.
- 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

- Étude d'un cas de restaurant et vérification pratique des contrôles travaillés ; critères expliqués avant les exercices.

Critères d'acquisition

- Identifier les dangers prioritaires.
- Respecter les procédures de manipulation et d'hygiène.
- Enregistrer un contrôle et traiter une non-conformité.

Hygiène alimentaire en restauration commerciale

Modalités et délais d'accès

Échange sur le besoin, positionnement et vérification des prérequis. Proposition personnalisée puis confirmation de l'inscription. Délai d'accès estimatif : 2 semaines après validation du dossier, selon les disponibilités et les besoins d'adaptation.

Tarif et organisation

Sur devis. Dates, horaires, lieu, effectif et rythme précisés dans la proposition et la convocation, selon le format retenu.

Encadrement pédagogique

Intervenant sélectionné pour ses compétences métier et pédagogiques. Son identité et son profil sont communiqués avant l'inscription définitive.

Suivi de l'exécution

Suivi de participation par émargement ou traces de connexion selon le format. Exercices, évaluations en cours de parcours et bilan final.

Handicap et accessibilité

Signalez vos besoins dès le premier échange pour étudier les adaptations pédagogiques, techniques et les conditions d'accueil avec le référent handicap. Contact : contact@plurielformations.com.

Indicateurs de résultats

Taux de satisfaction : 100 % (Indicateur global PLURIEL).
Nombre de stagiaires : Prochainement.

Avant l'inscription définitive

Le programme, les horaires, l'identité des intervenants, les coordonnées de suivi et le règlement intérieur sont communiqués avant l'inscription définitive. Le coût, les modalités de règlement et les conditions financières sont précisés sur devis. Une prise en charge éventuelle dépend de l'accord du financeur.

Documents et reconnaissance du parcours

Les conditions d'une certification, habilitation ou autorisation éventuelle sont précisées avant engagement. Les documents de participation ne valent pas cette validation.

contact@plurielformations.com I 06 68 62 40 73