

LEARNACTIF

1440 avenue du père soulas, 34090 Montpellier
07.87.27.47.34 - contact@learnactif-formation.com
Siret : 87860206900014 - Ape : 8559A - N°activité : 76341046534



FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

I. Consignes avant de rentrer dans une cuisine

1. Tenues adéquates
2. Affichages obligatoires
3. Vestiaires séparés Hommes et Femmes
4. Comportement du Personnel

II. Respect des bonnes pratiques d'hygiène du personnel

1. Tenues professionnelles
2. EPI – Équipements de protections Individuelles
3. L'armoire à pharmacie
4. Lavage des mains
5. Gestuelle
6. État de santé
7. Sanctions encourues

III. Le milieu de production

1. Équipements et produits à utiliser
2. Équipements et produits à proscrire
3. Fiche nettoyage et désinfections
4. Plan de maitrise sanitaire (11 points + Docs)

IV. Le matériel

1. Lave main à l'entrée de la cuisine
2. Nettoyage, désinfection et Entretien

(Documents références – protocole de nettoyage)

V. Matières premières

1. Réception des marchandises – Contrôle qualitatif et quantitatif (*DLC et DLUO*)
2. Stockage et Conservation
 - Rangement et classification des produits (*frigos*)
 - Tableau des températures à respecter
3. Lavage et stockage des fruits et légumes
4. Les viandes : Recommandations et consignes (*découpes et étiquetages*)
5. Traçabilité (documents de traçabilité)

VI. Méthodes de travail

1. La marche en avant
 - a) Réception des marchandises (*arrêté du 29/09/1997 – articles 5,15 et annexes I*)
 - b) Schéma de marche en avant
2. Approche synthétique de la démarche HACCP
 - a) Définition et objectifs
 - b) Identification des dangers et évaluation des risques
 - c) Identification des « Critical Control Point » - CCP
 - d) Détermination des valeurs critiques des CCP (*Doc : Nombre de germes tolérés*)
 - e) Système de surveillance des CCP
 - f) Les actions correctives
 - g) Vérification et mise à jour des procédures
 - h) Le système documentaire
3. Auto contrôle et diagnostique
4. Diagnostique de votre établissement et GBPH Docs