



Laboratoire départemental vétérinaire
306 rue de la Croix de Las Cazes
CS 69013
34967 MONTPELLIER CEDEX 2
T : 04 67 67 51 40
E : ldv34@herault.fr

Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE (F2)	
Durée de la formation	
1 jour (7 heures)	
Programme	
Partie 1 : Connaître les dangers - Micro-organismes - Contamination, développement - Les micro-organismes et la température - Durées de vies des aliments Partie 2 : L'hygiène - Hygiène du manipulateur - Produits et méthodes de nettoyage Partie 3 : Adapter, organiser et contrôler le travail - La marche en avant - La gestion des températures - Contrôles quotidiens - Plats témoin, non conformités	
Objectifs pédagogiques	Compétences visées
Améliorer la sécurité alimentaire par une bonne connaissance du danger microbien, du risque de contamination et de développement	Adapter les pratiques de travail Organiser le travail Contrôler pour la sécurité
Public et prérequis	
Public : Cuisinier, aide de cuisine Prérequis : Aucun	
Moyens pédagogiques et techniques	
Exposé par le formateur / Vidéo projection Formation participative Mise en situation dans les locaux de fabrication (au besoin)	
Modalités d'évaluation des acquis	Suivi de l'action
Questions / réponses durant le déroulement Questionnaire de vérification des acquis	Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation