

## Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
<b>LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE (F2)</b>	
Durée de la formation	
1 jour (7 heures)	
Programme	
<p><b>Partie 1 : Connaître les dangers</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Micro-organismes</li> <li>- Contamination, développement</li> <li>- Les micro-organismes et la température</li> <li>- Durées de vies des aliments</li> </ul> <p><b>Partie 2 : L'hygiène</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiène du manipulateur</li> <li>- Produits et méthodes de nettoyage</li> </ul>	<p><b>Partie 3 : Adapter, organiser et contrôler le travail</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La marche en avant</li> <li>- La gestion des températures</li> <li>- Contrôles quotidiens</li> <li>- Plats témoin, non conformités</li> </ul>
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	
<p><b>Public :</b> Cuisinier, aide de cuisine  <b>Prérequis :</b> Aucun</p>	
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