

## 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<br>Organiser le travail<br>Contrôler pour la sécurité   |
| Public et prérequis  |  |
| <p><b>Public :</b> Cuisinier, aide de cuisine<br/> <b>Prérequis :</b> Aucun</p>  |  |
| Moyens pédagogiques et techniques  |  |
| Exposé par le formateur / Vidéo projection<br>Formation participative<br>Mise en situation dans les locaux de fabrication (au besoin)  |  |
| Modalités d'évaluation des acquis  | Suivi de l'action  |
| Questions / réponses durant le déroulement<br>Questionnaire de vérification des acquis   | Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation   |