



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	
BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN UNITE SATELLITE (S1)	
Durée de la formation	
1 jour (7 heures)	
Programme	
Partie 1 : Quelques rappels - Les micro-organismes dans les aliments - Le principe de la liaison froide Partie 2 : Les dangers spécifiques de la cuisine satellite - Contamination des aliments - Multiplication des micro-organismes Partie 3 : Les bonnes pratiques d'hygiène - Les procédures du PMS - Les contrôles quotidiens - L'information du consommateur	
Objectifs pédagogiques	Compétences visées
Repérer les bonnes pratiques d'hygiène spécifiques à l'unité satellite	Adapter ses pratiques quotidiennes Utiliser les procédures Contrôler pour la sécurité
Public et prérequis	
Public : Cuisinier ou cuisinier-remplaçant d'une cuisine satellite Prérequis : Aucun	
Moyens pédagogiques et techniques	
Exposé par le formateur / Vidéo projection Formation participative Jeux pédagogiques	
Modalités d'évaluation des acquis	Suivi de l'action
Questions / réponses durant le déroulement Analyse collective des documents produits Questionnaire de vérification des acquis	Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation