

Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN RESTAURANT TRADITIONNEL (S2)	
Durée de la formation	
1 jour (7 heures)	
Programme	
Partie 1 : Découvrir les dangers liés à la préparation d'aliments et adapter les pratiques - Micro-organismes - Durées de vies des aliments - Chaîne du froid - Produits et méthodes de nettoyage	Partie 2 : Organiser le travail et contrôler les conditions de travail - Rangement des stocks - Préparations à l'avance - Gestion des restes - Relevés quotidiens Partie 3 : Traçabilité et information du consommateur
Objectifs pédagogiques	Compétences visées
Garantir la sécurité alimentaire du consommateur par l'application des bonnes pratiques d'hygiène	Savoir limiter la contamination des aliments et le développement microbien Organiser le travail Contrôler pour la sécurité Connaître les informations à afficher et à conserver
Public et prérequis	
Public : Cuisinier et aide de cuisine en restaurant traditionnel Personne en charge de l'organisation du travail (gérant) Prérequis : Ne dispense pas de la formation Hygiène alimentaire, secteur restauration commerciale, selon l'article L. 233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime	
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