

[Public et prérequis]

Responsables de cuisine, Équipe de restauration, Agents d'entretien...

Aucun prérequis.

[Moyens pédagogiques et techniques]

Supports papier remis à chaque participant, projection de la présentation sous forme de power point, envoi dématérialisé après la formation à la demande.

Apports théoriques appuyés par des études de cas, mise en situation, exercices progressifs et simulations.

Évaluation des acquis et satisfaction de la formation : Exercices sous forme de Quiz, QCM, Tests et questionnaire de satisfaction.

[Durée et lieu]

1 journée (6h) ou 2 demi-journées, sur site, date à fixer avec l'établissement. Délais d'intervention selon devis.

[Tarif]

Nous consulter.

[Contact et Formateurs]

Fiona COURCELLE, Technicienne en Qualité en agroalimentaire.

Frédéric PATE, Responsable de l'unité Qualité des Aliments et Environnement.

Email :

fiona.courcelle@alsace.eu

frederic.pate@alsace.eu

Remise d'une attestation de formation nominative.

[L'OBJECTIF DE LA FORMATION]

Appliquer les mesures d'hygiène afin de minimiser les risques en restauration collective pour répondre aux exigences de la réglementation.

[PROGRAMME]

- **Règlementation communautaire et française**
 - Paquet Hygiène, AM, Décret, notes de service, note d'information, autres textes
- **Hygiène du personnel (corporelle, vestimentaire, comportementale)**
- **Maintenance et entretien des locaux, des équipements et du matériel**
 - Opérations et suivi selon la méthode de questionnement *QQOQCCP*
 - Traçabilité
 - Définition, plan et procédure du nettoyage et de la désinfection
 - Contrôles visuels et microbiologiques, règles de sécurité
- **Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production**
 - Le stockage des produits alimentaires
 - La marche en avant
 - Les fiches cuisine et méthodes de travail (décongélation, déboitage et dessouvidage, gestion des produits frais entamés, cuisson...)
 - Distribution (maîtrise des préparations froides, gestion des excédents, préparation plats témoins)
- **Plan de lutte contre les nuisibles**
- **La qualité de l'eau**
- **Maîtrise des températures**
 - Surveillance des installations froides
 - Refroidissement et remise en température
 - Prise des températures des plats en cours de service
- **Contrôles à réception et critères de refus**
- **Approche qualité**
 - Autocontrôles microbiologiques et réglementation
 - Objectif d'un audit interne, formation du personnel