



PROGRAMME DE FORMATION

Hygiène en restauration et métiers de bouche

Durée

2 jours (14 heures)

Public

Toute personne travaillant en restauration ou dans les métiers de bouche souhaitant appliquer les règles d'hygiène au quotidien.

Prérequis

Aucun prérequis.

Modalité

Intra-entreprise – Présentiel

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les exigences d'hygiène en restauration
- Appliquer les bonnes pratiques au quotidien
- Prévenir les risques alimentaires
- Respecter les normes sanitaires
- Assurer la sécurité des consommateurs



Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques et démonstrations
- Études de cas concrets
- Exercices pratiques
- Mises en situation professionnelles
- Accompagnement individualisé

Moyens pédagogiques

- Support de formation remis aux participants
- Vidéoprojecteur
- Supports visuels
- Cas pratiques

Modalités d'évaluation

- Évaluation des acquis en début et fin de formation
- Exercices pratiques
- Mises en situation
- Questionnaire de validation
- Questionnaire de satisfaction



Programme détaillé

Jour 1 : Fondamentaux de l'hygiène en restauration

Principes d'hygiène

- Règles de base
- Enjeux sanitaires

Risques alimentaires

- Contaminations
- Conséquences

Bonnes pratiques

- Hygiène du personnel
- Hygiène des locaux et du matériel

Jour 2 : Application en situation professionnelle

Organisation en cuisine

- Circuits propres et sales
- Gestion des flux

Manipulation des aliments

- Préparation
- Stockage
- Conservation

Respect des normes

- Application des règles
- Contrôles

