

FICHE TECHNIQUE DE FORMATION

Hygiène Alimentaire dans la Restauration Collective

Objectifs de la Formation

- Comprendre les principes et les exigences de l'hygiène alimentaire dans la restauration collective.
- Développer des compétences pour mettre en œuvre des pratiques d'hygiène efficaces.
- Maîtriser les techniques pour prévenir les risques alimentaires et assurer la sécurité des consommateurs.

Public Cible

- Responsables de la restauration collective, chefs cuisiniers, personnel de cuisine, toute personne impliquée dans la gestion de l'hygiène alimentaire en restauration collective.

Prérequis

- Connaissances de base en hygiène et sécurité alimentaire.

Programme de la Formation

Introduction à l'Hygiène Alimentaire en Restauration Collective

- Concepts de Base : Comprendre les principes de l'hygiène alimentaire.
- Réglementation en Hygiène : Présentation des principales réglementations en hygiène alimentaire pour la restauration collective.

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

- Hygiène du Personnel : Techniques pour assurer l'hygiène du personnel (lavage des mains, tenues).
- Hygiène des Locaux et Équipements : Stratégies pour maintenir la propreté des locaux et des équipements.

Gestion des Matières Premières

- Réception et Stockage : Techniques pour la réception et le stockage des matières premières.
- Contrôle de la Fraîcheur et de la Qualité : Méthodes pour contrôler la fraîcheur et la qualité des ingrédients.

Préparation et Cuisson des Aliments

- Techniques de Préparation : Stratégies pour préparer les aliments en respectant les règles d'hygiène.
- Maîtrise des Températures : Techniques pour maîtriser les températures de cuisson et de conservation.

Prévention des Contaminations

- Contaminations Croisées : Techniques pour prévenir les contaminations croisées.
- Nettoyage et Désinfection : Méthodes pour nettoyer et désinfecter les surfaces et les équipements.

Gestion des Déchets

- Tri et Élimination : Stratégies pour trier et éliminer les déchets alimentaires.
- Récupération et Recyclage : Techniques pour la récupération et le recyclage des déchets.

Surveillance et Contrôle de l'Hygiène

- Plans de Contrôle : Élaboration de plans de contrôle de l'hygiène.
- Inspections et Audits : Techniques pour réaliser des inspections et des audits d'hygiène.

Formation et Sensibilisation

- Programmes de Formation : Développement de programmes de formation en hygiène pour le personnel.
- Campagnes de Sensibilisation : Techniques pour sensibiliser le personnel aux enjeux de l'hygiène alimentaire.

Applications Pratiques

- Ateliers de Préparation Hygienne : Exercices pratiques pour préparer les aliments en respectant les règles d'hygiène.
- Simulations d'Inspection d'Hygiène : Jeux de rôle pour pratiquer les inspections et les contrôles d'hygiène.

Outils et Techniques d'Hygiène

- Outils de Suivi de l'Hygiène : Introduction aux outils pour le suivi de l'hygiène alimentaire (check-lists, tableaux de bord).

Évaluation Finale