A|DUCA-formation
PARIS - Gambetta
ou Porte d'Orleans

Site: www.aiduca.fr

Telephone: 01 58 42 38 30
Mobile: 06 77 89 41 89

Siret: 523 611 523 00037 Ape: 8559A
Numero d'existence: 11 92 20911 92

Courriel: info@aiduca.fr

SÉCURISER L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE SON RESTAURANT

Descriptif non contractuel

Objectif pedagogique

Donner aux professionnels de la restauration les bons réflexes pour prévenir les contaminations, conserver les aliments dans de bonnes conditions et intégrer durablement l'hygiène dans l'organisation quotidienne de l'établissement.

Public concerne

Exploitants, créateurs de restaurant, responsables, chefs de cuisine et salariés manipulant des denrées.

Pre-Requis conseilles

Aucun prérequis. Le contenu peut être adapté aux besoins du public et à l'activité de l'établissement.

Moyens pedagogiques et evaluation

Les acquis sont vérifiés tout au long du parcours par des quiz, des études de cas et l'observation des gestes en situation. À l'issue de la formation, le participant doit pouvoir appliquer les règles essentielles et contribuer au plan de maîtrise sanitaire de son établissement.

Duree, Lieu et Prix

Duree : 2 jours (14 heures)
Lieu : AIDUCA Montrouge (Porte d'Orléans) ou en entreprise
Nombre de participants : A définir
Prix : Nous consulter

Le formateur

M. BAH

Contenu

Les thèmes abordés
- Microorganismes, allergènes et autres dangers pour le consommateur.
- Hygiène du personnel et prévention des contaminations croisées.
- Chaîne du froid, chaîne du chaud, nettoyage et désinfection.
- Responsabilités, contrôles officiels et traçabilité.

Bonnes pratiques, principes HACCP et plan de maîtrise sanitaire.Apprendre en pratiquant
La formation alterne explications accessibles, exemples issus de la restauration, analyses de situations et ateliers avec manipulation de matériel. Les participants s'entraînent notamment à :
- contrôler une réception et mesurer une température avec une sonde ;
- organiser un stockage sûr et appliquer les règles de rotation ;
- vérifier l'hygiène des mains, du poste de travail et du matériel ;
- renseigner une fiche de traçabilité et choisir une action corrective.