

# Hygiène en cuisine de restauration collective

Ensemble du personnel de cuisine

4 jours  
28 heures

## Objectifs pédagogiques

Etre capable de comprendre les risques liés aux préparations alimentaires en collectivité  
Mettre en place des pratiques conformes à la réglementation actuelle en hygiène

## Contenu du stage de perfectionnement des connaissances

Une évaluation des connaissances sera réalisée en début de stage à l'aide d'un questionnaire afin d'évaluer l'apport nécessaire de connaissances nouvelles.

### Principes fondamentaux de l'hygiène en cuisine

Définition des toxi-infections alimentaires, bases microbiologiques et réglementaires, hygiène et sécurité du personnel en cuisine, notions de protocole, de traçabilité et d'évaluation.

### Des matières premières au plat cuisiné

Locaux et matériel, achat, transport, réception, stockage des matières premières, traitement des produits crus, déconditionnement, cuisson et friture, conditionnement à froid, préparations froides, congélation et surgélation, décongélation, étiquetage, cas des viandes, des œufs et des pâtisseries.

Repas à texture modifiée. allotissement, transport et réception, règles de présentation et de service des plats, cas du self et de la distribution en chambre, gestion des denrées non consommées

### Nettoyage des locaux et du matériel

Utilisation des produits désinfectants et détergents, adaptation des méthodes aux surfaces à traiter, plan de nettoyage et de désinfection

## Moyens pédagogiques

Nos supports pédagogiques ne comportent aucune promotion.

Photographies et films pratiques, vidéo projection dynamique, textes réglementaires et guides de bonnes pratiques, études de cas issus des pratiques professionnelles, mises en situation pratique.

## A l'issue de la formation

Une attestation de stage sera délivrée à l'ensemble des participants. Un questionnaire d'évaluation de la formation sera remis aux stagiaires. Un bilan des acquis du programme et de l'évolution des pratiques sera également réalisé.



Renseignements et inscriptions :  
03.87.66.64.53  
www.hygides-sante.com

Prix INTRA Etablissement par jour : **1370 euros**  
pour un groupe de **12 personnes maximum**.

*Hors frais d'hébergement et de déplacement.*

*Stages de 9h00 à 16h30 avec une pause déjeuner de 30 minutes.*

**Cette formation sera précédée d'une analyse des pratiques professionnelles afin de construire une formation « sur mesure ».**