

Hygiène en cuisine de restauration collective

Programme de formation en présentiel – DURÉE : 4 jours

Objectifs pédagogiques

A la fin de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Comprendre les risques liés aux préparations alimentaires en collectivité
- Mettre en place des pratiques conformes à la réglementation actuelle en hygiène

Public visé et prérequis

- **Public visé** : Ensemble du personnel de cuisine
- **Prérequis** : Aucun prérequis

CONTENU DE LA FORMATION

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 prévus

- **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.
- **Moyens techniques** : vidéoprojecteur et ordinateur apportés par le Consultant-Formateur.
- **Moyens d'encadrement** : Tous nos stages sont réalisés par des soignants, hygiénistes ou microbiologistes diplômés ayant plus de 20 ans d'expérience de terrain.

Moyens permettant le suivi et la sanction de la formation

- **Suivi de l'exécution** : Signature des feuilles d'émargement par demi-journée par les stagiaires et le formateur.
- **Sanction** : 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.

Durée, période de réalisation et modalités de déroulement

- **Durée totale de la formation** : 4 jours soit 26 heures
- **Période de réalisation** : Définie avec le Client.
- **Horaires** : Stages de 9h00 à 16h00, avec une pause déjeuner de 30 minutes
- **Rythme** : Défini avec le Client.
- **Modalité de déroulement** : Stage présentiel en intra-entreprise
- **Lieu de formation** : Sur le site du Client
- **Accessibilité aux personnes handicapées** : Nos Clients sont responsables et se portent garants de l'accessibilité des salles de formation aux personnes handicapées physiques. Nos formations sont toutes accessibles aux personnes déficientes visuelles ou auditives. En amont de toute formation, le Client nous informe des éventuels handicaps du personnel formé afin de déterminer si la formation peut être suivie ou non en fonction des conditions d'organisation.



TARIF Intra-établissement par jour :
1480 euros

pour un groupe de 12 personnes maxi

Hors frais d'hébergement et de déplacement

Renseignements et inscriptions

03.87.79.55.01

www.hygides-sante.com

HYGIDES Santé

12 rue de la Plantation

57245 PELTRE