



Pré-requis

Aucun

Objectif

- Identifier les obligations réglementaires en matière sanitaire dans une cuisine.
- Maîtriser le guide des bonnes pratiques et la méthode HACCP.
- Respecter l'obligation de rédiger et mettre en place un PMS (Plan de maîtrise sanitaire).
- Protéger son entreprise en prévenant les sanctions en cas de contrôle des services vétérinaires.

Mode de formation

Formation en E-Learning
avec test final de réussite

Durée

7 heures
dont 1h de QCM pour évaluation finale

Supports remis

Attestation de formation.



Programme

- **Les exigences du paquet hygiène appliquées à la restauration**
- **Le PMS :**
 - L'hygiène des aliments
 - La méthode des 5 M
- **La Matière «les aliments»**
 - Les dangers des aliments
 - La sécurité et la salubrité des aliments
- **La Main d'oeuvre «Le personnel»**
 - Le lavage des mains
 - La contamination des mains
 - La tenue vestimentaire
 - L'état de santé et les blessures
 - Les comportements interdits
 - Les déplacements des personnes
- **Les Méthodes :**
 - Les méthodes de travail et l'hygiène
 - La marche en avant dans l'espace
- **La réception des matières premières**
- **Le rangement**
 - La température des aliments
- **La chaîne du froid :**
 - Les méthodes de cuisson
 - Les méthodes de refroidissement
 - Les méthodes de réchauffage des produits
 - Les règles de la remise en température
 - La décontamination des légumes
 - L'ouverture d'une boîte de conserve
 - Le déconditionnement des produits
- **Le nettoyage et la désinfection**
- **Le matériel :**
 - Le nettoyage des équipements
 - Les locaux et l'hygiène
 - Le milieu
 - L'environnement et l'hygiène
 - La gestion des déchets
 - Le plan de lutte contre les nuisibles
- **Mesure :**
 - Les contrôles microbiologiques
 - Les grilles d'auto-contrôles