



# SMV

Formation Audit Conseil

# HOTELLERIE - RESTAURATION

## BONNES PRATIQUES DE L'HYGIENE EN RESTAURATION

### **DUREE :**

*Demi-journée*

### **PUBLIC :**

*Toute personne travaillant en restauration collective (responsable de cuisine, cuisiniers, personnels de cuisine et de service).*

### **PREREQUIS :**

*Aucun*

### **MOYENS**

### **PEDAGOGIQUES :**

*Alternance d'apports théoriques et pratiques, cas pratiques*

*Moyens humains : formateur expert dans le domaine.*

### **NOTRE PLUS :**

### **SMV ACADEMY**

*Accompagnement avant, pendant et après la formation par nos formateurs.*

🔍 POINTS CLES DE LA REGLEMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE (REGLEMENT ET ARRETE DU 21/12/2009).

🔍 L'HYGIENE ALIMENTAIRE, LES DANGERS ET LES RISQUES DE TOXI- INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE.

- ▶ Les dangers biologiques, physiques, chimiques.
- ▶ Les TIAC (toxi-infection alimentaire collective).

🔍 LES BONNES PRATIQUES EN RESTAURATION COLLECTIVE BASEES SUR LES « 5 M » (METHODES, MAIN D'OEUVRE, MILIEU, MATERIELS, MATIERES) : LES CONDITIONS POUR LES MAITRISER.

- ▶ L'attitude du personnel (les règles d'hygiène...).
- ▶ L'hygiène du matériel (méthode et plan de nettoyage...).
- ▶ L'hygiène des locaux (la conception et l'entretien des locaux...).
- ▶ L'hygiène des denrées (les contrôles à réception, le stockage, la traçabilité...).
- ▶ L'hygiène du fonctionnement (la marche en avant...).

### • **Evaluation de fin de formation**

### **OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :**

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Connaître les dangers liés à la sécurité sanitaire en restauration collective,
- Suivre les bonnes pratiques d'hygiène en restauration

V1.01/09/2023