



Formation Audit Conseil

# HOTELLERIE - RESTAURATION

## HYGIENE ALIMENTAIRE RAPPEL DES BASES

**DUREE :**  
1/2 journée

**PUBLIC :**  
Personne intervenant  
en milieu de la  
restauration.

**PREREQUIS :**  
Aucun

**OBJECTIF DE LA  
FORMATION :**  
Rappel des bases  
en Hygiène  
alimentaire

**MOYENS  
PEDAGOGIQUES :**  
Apports théoriques

**NOTRE PLUS :**  
**SMV ACADEMY**  
Notre formateur vous  
accompagne avant,  
pendant et après la  
formation.

🔍 **ALIMENTATION ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR**  
▶ Introduction des notions de danger et de risque

🔍 **LES DANGERS MICROBIENS**  
▶ Microbiologie des aliments :  
- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures)  
- Le classement en utiles et nuisibles  
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes

🔍 **LA REPARTITION DES MICRO-ORGANISMES DANS LES ALIMENTS**

- ▶ Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
  - Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
  - Les toxi-infections alimentaires collectives
  - Les associations pathogènes/aliments
- ▶ Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
  - La qualité de la matière première
  - Les conditions de préparation
  - La chaîne du froid et la chaîne du chaud
  - La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
  - L'hygiène des manipulations
  - Les conditions de transport
  - L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)
- ▶ Les autres dangers potentiels
  - Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates)
  - Dangers physiques (corps étrangers)
  - Dangers biologiques (allergènes)

🔍 **LES BPH**

- ▶ L'hygiène du personnel et des manipulations
- ▶ Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- ▶ Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
- ▶ Les procédures de congélation/ décongélation
- ▶ L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- ▶ Les principes de l'HACCP
- ▶ Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- ▶ Le GBPH du secteur d'activité spécifié

### **Objectifs pédagogiques :**

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

- Identifier les grands principes de la réglementation.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration collective.

V1. 10/08/2022