







# Hygiène pendant le service du petit-déjeuner

Il faut veiller à ce que la prise d'un repas reste un moment de plaisir et ne se termine pas par une toxi-infection alimentaire qui entraîne le responsable dans des risques pénaux et commerciaux. Etes-vous sensibilisé aux enjeux et responsabilités de la sécurité alimentaire ?

## OBJECTIFS

-  Comprendre les règles d'hygiène pour adapter son comportement et sa méthode de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments.
-  Identifier les principaux dangers alimentaires.
-  Repérer les principes d'une prévention afin de pouvoir réajuster ses pratiques pour respecter la démarche de sécurité alimentaire.
-  Recommander aux stagiaires des actions à mettre en place dans leurs établissements ou des améliorations des pratiques existantes.

## PROGRAMME

### Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire ?

Dangers et risques : Les 4 dangers alimentaires

1. les dangers microbiologiques : présentation des différents microorganismes (utiles, pathogènes...) et facteurs de contamination, destruction et multiplication / développement
2. les dangers chimiques : les produits et les protocoles de nettoyage, les additifs, les emballages, l'huile de friture, les matières plastiques, aluminium, etc...
3. les dangers physiques : les corps étrangers en plastique, en verre, les insectes...
4. les dangers allergènes : conséquences pour la santé de certaines personnes

### Traçabilité et gestion des produits non conformes

Gestion des produits non-conformes (identification, isolement et destruction)

Organiser la traçabilité

Les enregistrements incontournables

Les contrôles et auto-contrôles

### L'hygiène des locaux

La marche en avant (dans l'espace ou dans le temps)

La différence entre nettoyer et désinfecter : produits détergents et désinfectants

Comment agit un produit d'entretien ? Comment choisir le bon produit ?

La sécurité de l'utilisateur et le risque chimique

Le plan de nettoyage et de désinfection (enjeux, fonction, utilisation, intérêt)

### L'hygiène du matériel

Risques de contamination des denrées alimentaires

L'entretien du matériel (fréquences, méthodes...)

### L'étape Réception et stockage des produits alimentaires

Les contrôles à effectuer lors de la réception (durée de vie DLC, DLUO, DLUA, DCR, températures réglementaires, conditionnements...)

La protection des produits et les températures de stockage

### L'étape Déconditionnement

Déboîitage, décartonnage, décontamination des végétaux, process de mise en décongélation

### L'étape des préparations / mise en place

Maîtriser les contaminations dues aux manipulations

Présentation en buffet (chaîne du froid, du chaud, durée de présentation...)

Cuisson, maintien en température

Multiplication des germes en cas de mauvaise gestion des couples temps-température

### Gestion des Restes et Invendus

Durée de conservation des denrées entamées

## DUREE

1 jour

## PUBLIC

Serveurs de petits-déjeuners

Cafetiers/cafetières  
ou même selon l'organisation  
et la taille de l'établissement :  
femmes de chambre

## Pré REQUIS

Aucun

## EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.  
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

## PEDAGOGIE

Exposés,  
Echanges d'expériences,  
Présentation d'affiches, documents, supports...  
Remise d'une synthèse pédagogique (livret).  
Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants.

## INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier :  
sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

## TARIFS

Inter-entreprises à Paris  
Intra-muros en France entière  
cliquez ici pour consulter  
sur notre site internet  
le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

