



hygiène des aliments et HACCP en salle de restaurant

La maîtrise des risques susceptibles de provoquer des effets néfastes pour la santé de vos convives, requiert une combinaison de mesures efficaces. Or le comportement du personnel constitue de loin le facteur de risque le plus difficile à maîtriser.

Le personnel de service est le dernier maillon de la chaîne, de ses bonnes pratiques et de ses techniques professionnelles dépend la qualité hygiénique des plats. Les clients de plus en plus exigeant, observent le personnel et jugent de son professionnalisme : à travers, c'est votre image et votre réputation... La sécurité alimentaire est un atout commercial.

Les dangers liés à la sécurité alimentaire peuvent intervenir à n'importe quel stade de la chaîne alimentaire : cette formation a pour but de faire prendre conscience aux personnels de service (serveurs, barmen...) des risques et des mesures préventives à pratiquer.

OBJECTIFS

-  Sensibiliser aux enjeux et responsabilités de la sécurité alimentaire
-  Comprendre les raisons de la mise en place et du respect des règles de base
-  Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en salle

PROGRAMME

La réglementation

Actualité réglementaire (*directive européenne 178/2002 et le Paquet hygiène*)
Définition et origine de l' HACCP

Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire ?

Microbiologie et bactéries : Facteurs favorisant leur vie et leur développement
Les intoxications alimentaires et les modes de contamination les plus fréquents

L'hygiène du personnel

L'état de santé
Hygiène corporelle et tenue vestimentaire

L'hygiène des locaux

La marche en avant dans le temps ou dans l'espace
La différence entre nettoyer et désinfecter : matériels et produits (détergents et désinfectants)
Techniques de nettoyage
Le plan de nettoyage et de désinfection (enjeux, fonction, utilisation, intérêt)

L'hygiène du matériel

Contamination des denrées alimentaires
L'entretien du matériel
Le rangement

Le service et le débarrassage

Ordonnancement des tâches
Avant, pendant et après
Instructions de travail

DUREE

1 jour

PUBLIC

Personnel de service

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, ergonomiste, 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

