



Hygiène Alimentaire en établissement de restauration

SSTE_HYGALIM

Maîtriser les règles d'hygiène dans son établissement.

Objectifs

Appliquer les consignes pour assurer la maîtrise du risque biologique selon les principes de l'**hygiène alimentaire**

Public Visé

Personnels concernés par les missions de réception, de préparation, de lavage et de service en lien avec la cuisine.

Pré Requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

Maîtriser les spécificités de la restauration collective
Appréhender les risques de toxi-infection alimentaires

Méthodes et moyens pédagogiques

Pédagogie active basée sur différentes techniques telles que : l'exposé interactif, la démonstration en temps réel, le cas concret.

Parcours pédagogique

* Situer les enjeux des **risques sanitaires** pour l'établissement :
Comprendre l'intérêt de la maîtrise du risque hygiénique.
Connaître les obligations liées à son poste de travail.
* Identifier les risques liés à l'**hygiène alimentaire** :
Connaître les fondements des bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire
Déterminer dans son activité les risques hygiéniques.
Identifier les sources de **risque hygiénique**.
* Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication :
Appliquer les procédures opérationnelles.
Tenir les enregistrements.
Réagir à une situation de non-conformité.

Qualification Intervenant(e)(s)

Formateur spécialisé dans la pratique des risques biologiques en restauration

Les + métier

Formation pour l'hygiène alimentaire dans son établissement

Méthodes et modalités d'évaluation

Délivrance d'une attestation de fin de formation

Durée

14.00 Heures
2 Jours

Effectif

12 personnes maximum

Tarifs

Inter (Par Stagiaire) : **Nous consulter**
Intra (Par Jour) : **Nous consulter**



Contactez-nous !

Quentin REGNIER
Formateur risques professionnels

Mail : quentinregnier@sinceo.com

SINCEO SANTE - Numéro de déclaration d'activité (ne vaut pas agrément de l'état) : 76 31 10443 31