

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration (7h)

PUBLIC

- Restaurants, snacks, pizzerias, cuisines centrales, crèches
- Métiers de bouche, grande distribution
- Industries alimentaires.

PRÉ-REQUIS

- Aucun pré-requis nécessaire.

OBJECTIFS

- Comprendre le contexte réglementaire des BPH en restauration
- Maîtriser la notion de risque alimentaire lors de la manipulation des denrées alimentaires
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans un contexte de restauration collective ou commerciale

ACCESSIBILITÉ

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Merci de contacter la référente handicap en amont de la formation pour tout renseignement: kbravo@bkonsultis.com

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

- Support powerpoint + vidéos pédagogiques
- Jeux de rôles
- Évaluation des acquis de formation

La formation est composée de **80% de théorie** et de **20% de mise en situation**.

CONDITIONS D'ACCÈS

2 à 3 semaines.

2 personnes minimum

TARIF

210 € / pers.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Jour 1

LA RÈGLEMENTATION APPLICABLE

- Paquet hygiène et réglementation INCO
- Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Loi Egalim
- Risques en cas de non-respect de la réglementation

LES DANGERS POUR LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- Les 4 types de dangers
- Le principale danger en restauration:
danger microbien
 1. Définitions
 2. Facteurs de développement
 3. Les TIAC et les MIAC
 4. Gestion du plat témoin (rest. collective)

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

- Les BPH:
 1. les locaux
 2. le personnel
 3. le matériel
 4. les matières premières
 5. déconditionnement / stockage
 6. Congélation / décongélation
 7. Nettoyage & désinfection
 8. marche en avant
 9. gestion des déchets
 10. traçabilité

EXERCICES PRATIQUES

- Lavage des mains
- Nettoyage surface de travail dans le respect du TACT
- Gestion des huiles alimentaires

BILAN DE FORMATION

Evaluation des acquis de formation (QCM)