

Intitulé de la
Formation

- La restauration collective : Hygiène alimentaire, méthodes et protocoles HACCP - module 1 - **La théorie**

Contenus

- Mise à niveau des connaissances et du lexique réglementaire
- Normes d'hygiène et protocoles réglementaires en restauration collective
- Réception des repas : vérification des livraisons
- Stockage des aliments : vérification des températures des chambres froides positives et négatives
- Réalisation des repas : rappel des règles (plats témoins...)
- Rangement et nettoyage :
 - Des lieux de préparations froides
 - Des lieux de préparations chaudes
 - Des lieux de laverie, plonge
 - Des parties communes de la cuisine
 - Des chambres froides positives
 - Des chambres froides négatives
 - Des lieux de réception réserves légumerie
 - Nettoyage divers

Objectifs détaillés

- Appréhender les textes relatifs à l'hygiène alimentaire, aux protocoles et normes de restauration collective.
- Réaliser les documents de suivi de normes HACCP en tenant compte des réalités des outils et des fonctionnements de ceux-ci.
- Mettre en œuvre des plans de nettoyage et de contrôle adaptés à la structure.

Type
d'Evaluation

Questionnaire écrit
d'évaluation remis
en fin de formation

Bilan oral avec le
formateur

Validation du niveau
d'acquisition par le
formateur sur
l'attestation de
présence

Moyens
pédagogiques

Diaporama

Documents papier

Echanges sur le vécu des stagiaires

A la demande : à l'issue de la formation théorique, accompagnement pratique possible sur le lieu de travail pour contrôle de la mise en application des méthodes et protocoles HACCP et leur adaptabilité sur la structure

Intervenant

Jean-Jacques KURTH

Formateur

Directeur de séjours vacances

Public et prérequis :

Tout professionnel travaillant en restauration collective (Personnel de service, Agent de restauration, ...)

Groupe de 12 personnes maximum

Modalités :

Durée : 1 jour, soit 7 heures

Dates : 12 octobre 2022 (METZ 57) ou 18 janvier 2023 (HEILLECOURT 54)

Tarifs : cf. programme du module 2

Ce module peut tout à fait être organisé sur site, en INTRA, sur groupe constitué de 4 personnes minimum – nous contacter pour toute demande spécifique