

Intitulé de la
Formation

- La restauration collective : Hygiène alimentaire, méthodes et protocoles HACCP - module 2 - **La mise en pratique**

Contenus

- Rappel de la loi
- Déterminer la marche des aliments dans le restaurant :
 - Sur le plan du restaurant, traçage du parcours des aliments de la réception jusqu'au service
 - Placement des lieux indirectement liés : toilettes, vestiaires, lieux de stockage des produits d'entretien, etc.
- Par petit groupe, déterminer les dangers, les lieux d'action et leur degré de risque
- Etablir les dates et les moments d'intervention
- Individuellement, écriture de protocoles (plans de nettoyage) concrets : surfaces, matériels, etc.
- Retour et bilan : présentation des travaux
Evaluation collective des travaux

+ 1/2 journée de retour sur expérience et d'analyse des pratiques mises en place

Objectifs détaillés

- Mise en place concrète de plans de nettoyage et de désinfection
- Travail sur les pratiques d'hygiène
- Rédaction de supports

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

Apports théoriques

Echanges collectifs

Travail et restitution individuels

Travail en groupes et restitution

Intervenant

Jean-Jacques KURTH

Formateur

Directeur de séjours vacances

Public et prérequis :

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

Avoir suivi le module 1 - Groupe de 12 personnes maximum

Modalités :

Durée : 1 jour et demi, soit 12 heures

Dates : 23 novembre 2022 (METZ 57) ou 4 février 2023 (HEILLECOURT 54)

et 1^{er} février 2023 (après-midi METZ 57) ou 13 mai 2023 (matin HEILLECOURT 54)

Tarifs : 475 € - Déjeuner compris / Plan de développement des compétences

330 € - Déjeuner compris / Prise en charge individuelle

Les tarifs comprennent les modules 1 et 2, soit 2 jours et demi