



APTITUDES

Les stagiaires appréhendent les grands principes d'hygiène de la réglementation en restauration collective.

COMPETENCES

À l'issue de la formation, les stagiaires seront capables d'analyser les risques d'un manque d'hygiène ainsi que d'appliquer les bonnes pratiques en restauration collective.

PUBLICS

Cuisinier Espace et Vie

DUREE | 14 Heures*

ACCES A LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année
Formation disponible en présentiel

FORMATEUR

Référent Restauration Espace et Vie

COÛT

À partir de 1500€ HT

DÉLAIS

Accès à la formation estimé à 2 mois

*En fonction des besoins, la durée peut évoluer. Nous consulter.
Ref : formation sur -mesure

** Formateur mis à disposition par Espace et Vie

Approfondissement des fondamentaux en Restauration Collective

Contexte

Les résidences services senior accueillent les personnes âgées autonomes ou semi-autonomes. Espace et Vie propose à ses résidents la possibilité de manger dans leur propre restaurant. Des lors, il est impératif que notre personnel découvre et acquière le plan de maîtrise sanitaire, les processus Espace et Vie.

Pré-requis

Aucun

Objectifs

- Identifier les grands principes de la réglementation
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration
- Appliquer les principes de l'hygiène

Contenu de la formation

Les grands principes de la réglementation :

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultats
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

Les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration :

- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
- Reconnaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Reconnaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle

Les principes de l'hygiène :

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires

Méthodes Pédagogiques

- Exposé illustré d'exercices de mise en application
- Apports théoriques et pratiques
- Support de cours formation, vidéos, power point
- Échanges interactifs en session plénière autour de situation concrète
- Mises en situation réelle de travail

Modalités d'évaluation

- Évaluation des connaissances
- Attestation individuelle de formation
- Questionnaire de satisfaction (stagiaire et client)
- Formation ne faisant pas l'objet d'une certification



Nos formations sont accessibles aux personnes en situations de handicap et aux personnes à mobilité réduite