



# Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en Restauration Collective

## Contexte

Les résidences services seniors accueillent des 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 soit formé à l'hygiène alimentaire.

## Pré-requis

Aucun

## Objectifs

- Actualiser les connaissances acquises dans la pratique de la méthodologie HACCP
- Faire le point sur les évolutions de la réglementation dans le domaine
- Connaître les dangers et leurs conséquences sur les consommateurs et l'entreprise
- Rappeler les bonnes pratiques d'hygiène dans le secteur alimentaire
- Rappeler l'importance de la réalisation des autocontrôles définis dans un plan HACCP
- Apprendre à lire un résultat d'analyses microbiologiques

## Contenu de la formation

### Hygiène alimentaire, les fondamentaux

- La sécurité alimentaire
- Maîtriser le développement microbien
- Les vecteurs de contamination

### La méthode HACCP

Comprendre et savoir mener les 7 principes de la méthode HACCP :

1. Analyse des Dangers
2. Identification des points critiques de contrôle
3. Fixation d'un seuil critique par CCP
4. Etablissement d'un système de surveillance par CCP
5. Etablissement des mesures correctives
6. Vérification et la validation de plan HACCP
7. Enregistrement et constitution des registres

### Plan de maîtrise sanitaire (P.M.S)

Les bonnes pratiques d'hygiène (B.P.H)

Découvrir le PMS d'Espace et Vie :

- Les 12 étapes de la construction du PMS (description du produit, détermination de l'utilisation prévue, digramme des opérations...)
- Présentation d'un protocole de nettoyage et désinfection

Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène - GPBH

## Méthodes Pédagogiques

- Échanges interactifs en session plénière autour de situation concrète
- Mises en situation réelle de travail
- Débriefings autour des situations rencontrées
- Supports visuels (power point) et physiques (photocopies)
- Salle de formation et cuisine de la résidence

## 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

## APTITUDES

Les stagiaires actualisent leurs connaissances sur la réglementation dans le domaine de l'hygiène en restauration collective.

## COMPETENCES

À l'issue de la formation, les stagiaires seront capables d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène à travers la maîtrise de la méthode HACCP et du PMS Espace et Vie.

## PUBLICS

Ensemble des collaborateurs ; Professionnel de la restauration ; Personne travaillant dans le secteur alimentaire

## DUREE | 7 Heures\*

## ACCES A LA FORMATION

Intra / Inter : entrée en formation toute l'année

Formation disponible en présentiel

## FORMATEUR

Professionnel spécialisé

## COÛT

À partir de 1200€ HT

## DÉLAIS

Accès à la formation estimé à 2 mois



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

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

\*\* Formateur mis à disposition par Espace et Vie