

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EHYDEJ

Bonnes pratiques d'hygiène au petit déjeuner en hôtellerie

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments.

Cette formation courte est la réponse à ces exigences réglementaires mais également la réponse à votre problématique de formation des nouveaux entrants, du personnel saisonnier, intérimaires, emplois étudiants, turn-over...

Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique (EETLOR).



Les objectifs

Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur

Objectifs opérationnels :

- Connaître les dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Comprendre les exigences de la réglementation
- Comprendre et être capable d'appliquer les principes de l'HACCP, les bonnes pratiques d'hygiène dans son poste au quotidien



Pour qui ?

Public :

Tout personnel d'hôtellerie organisant uniquement le petit déjeuner pour ses clients

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Les enjeux de l'hygiène alimentaire : les dangers biologiques, allergènes, chimiques et physiques
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Le monde des microbes, les origines des contaminations, les facteurs de développement des microbes
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène :
 - Hygiène du personnel.
 - Lavage des mains (démonstration pratique)
 - Nettoyage/désinfection des locaux et du matériel
 - Marche en avant
- Les moyens de maîtrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de fabrication appliquées à chacune des étapes du petit déjeuner (de la préparation au service) :
 - Réception des produits
 - Stockage
 - Différence entre liaison chaude et liaison froide
 - Remise en température et maintien en température
 - Service
 - Desserte et nettoyage des matériels et des locaux
- Les exigences réglementaires : les grands axes du « Paquet Hygiène », les grandes lignes du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), les responsabilités face aux organismes officiels de contrôle
- L'HACCP au quotidien: les auto-contrôles et les enregistrements
- Traçabilité et gestion documentaire: les auto-contrôles en place dans votre établissement
- La gestion des non-conformités



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Jeu des bonnes pratiques
- Films
- Échanges d'expériences

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (3,5h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation assurée par des formateurs/auditeurs de terrain connaissant parfaitement votre activité
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique (EETLOR)



EHYDEJ

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>