

## Hôtellerie-Restauration : Sensibilisation Hygiène

### OBJECTIF DE FORMATION :

- ✓ A l'issue de cette formation le stagiaire aura atteint un niveau de connaissance acquise pour être le référent hygiène de l'établissement.
- ✓ Il sera capable d'organiser, de mettre en place et de faire suivre les protocoles d'hygiène règlementaires

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

Être capable :

- ✓ D'acquérir un niveau de connaissance suffisant en hygiène afin de comprendre les dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes qui peuvent se présenter en restauration.
- ✓ De prendre connaissance des éléments essentiels de la réglementation.
- ✓ D'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.
- ✓ D'appliquer les éléments du Plan HACCP développés dans le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques du restaurateur.
- ✓ D'appliquer les procédures de traçabilité.

### METHODES PEDAGOGIQUES :

- ✓ Présentation PowerPoint
- ✓ Travaux pratiques
- ✓ Test, quizz

**PUBLIC CONCERNE** : Le personnel participant à la fabrication des repas.

**PRE-REQUIS** : Comprendre la langue française.

### MATERIEL :

- 1 salle équipée d'un système de vidéo projection.

### ENCADREMENT :

- Les formateurs possèdent tous des expériences confirmées dans les métiers de la CHR et dans les métiers de bouches. Ils allient leurs acquis métier au service de la formation les adaptent au plus près des besoins de votre établissement et des personnes à former.

**DUREE** : 1 jour (7h)

#### **DATES :**

Sessions inter : Voir calendrier

Sessions intra : A définir

**HORAIRES** : 9h à 17h

**LIEU** : Sur site ou dans nos locaux (Chamonix, Annecy)

**EFFECTIF** : Jusqu'à 12 personnes.

**COUT (non assujetti à la TVA)**

Intra : Nous consulter

## LE PLUS DE LA FORMATION :

- ✓ En collaboration avec un consultant expert qui accompagne les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouches dans tous les secteurs : traditionnels, luxes, collectivités, hôtels clubs, étoilés et partout en France.
- ✓ Pédagogie active, mise-en-pratique.

*Pour les personnes en situation de handicap merci de prendre préalablement contact avec nous pour définir les modalités de votre participation à cette action de formation.*

## PROGRAMME :

### Organiser et responsabiliser son équipe de cuisine à l'hygiène

#### Connaitre les sources de contamination

Physique, chimique, biologique allergène compris.

#### Connaitre le monde microbien

Les différentes bactéries, les différents microbes.

#### Qu'est que la contamination ?

Comment se propage les microbes ?

#### Qu'est qu'une TIAC ?

Définitions des Toxi-Infections Alimentaires et des maladies Infectieuses d'origine Alimentaire.  
Comment les éviter ? Les conséquences.

#### Savoir lire les résultats d'analyse biologique

Comprendre les 3 types de germe. Prendre les mesures correctives.

#### Connaitre la réglementation en vigueur

Les textes de loi. Le plan de maitrise sanitaire.

#### Les contrôles

Présentation de la DDPP, la DDCSPP et les autres organismes.

#### Mettre en place le guide des bonnes pratiques d'hygiène

En quoi consiste-t-il ? L'hygiène du personnel, les locaux, le matériel, les méthodes et la matière.

#### Savoir gérer Les livraisons non conformes

Contrôle des marchandises et mise en place de la fiche de non-conformité.

#### Le stockage et gestion des denrées, matières alimentaires

Stockage, rangement, décongélation, alimentation en eau et la gestion des restes.

#### La marche en avant

Définitions

#### Comment nettoyer ?

Les méthodes et produits à utiliser, le rangement des marchandises et la gestion des déchets.

# OURAGAN FORMATION

Email : [contact@ouragan-formation.fr](mailto:contact@ouragan-formation.fr)

Tél : 06 15 24 50 95



## Lutter contre les nuisibles

Comment les éviter

## Le Plan H.A.C.C.P

Les 14 étapes du plan H.A.C.C.P

## La mise en place des procédures de traçabilité

Les viandes, les allergènes et l'étiquetage

## EVALUATION :

- Contrôle des connaissances avant et à l'issue de la formation,
- Délivrance d'une attestation de formation.

*Mis à jour le 02 janvier 2024*