



[Demandez votre programme de Formation détaillé](#)

Les Bonnes pratiques professionnelles

HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier
Personnel de restauration

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité de :

- Connaître et maîtriser les enjeux en l'absence d'hygiène.
- Appliquer les bases d'hygiène alimentaire au quotidien.
- Adapter et organiser la mise en place d'un plan HACCP et respecter la législation sur la traçabilité.
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel.
- Prévenir tout risque de contamination et de développement.
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier les risques alimentaires.



SUPPORTS & MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : modules de formation sous format Powerpoint en vidéo-projection.
- Une pédagogie active et participative.
- Une approche terrain et pratique.
- Une formation construite sur la réglementation et adaptée à votre secteur.
- Support pédagogique de fin de formation sous format Clé USB.

MODALITES D'ASSIDUITE

Feuille d'émargement

INTERVENANT (S)

Formateur expérimenté – Spécialiste de la Restauration et de la Réglementation en Hygiène et Sécurité au travail.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes



Les Bonnes pratiques professionnelles

HYGIENE & SECURITE ALIMENTAIRE

TYPE D'ACTION

Action de développement des compétences

SECTEUR D'ACTIVITE

Restauration

PROFIL(S) DES STAGIAIRES

Cuisinier
Personnel de restauration

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 Jours | 14 heures

TARIF

550€ par jour | 8 à 10 participants
(Hors frais du formateur)

LIEU

En INTRA : au sein de votre établissement

DATE(S) ET DELAI D'ACCES

A définir en fonction de la disponibilité des stagiaires dans un délai de 2 mois à compter de la validation du devis.

Mise à jour : le 02 janvier 2022
Contact : formation@solurest.com

PROGRAMME

- La Réglementation (les textes ; le paquet hygiène...).
- Les micro-organismes.
- Les Toxi-infections alimentaires (les dangers et risques pour le consommateur...).
- L'hygiène et la sécurité du personnel.
- Identifier et répartir les responsabilités entre les opérateurs.
- Les obligations de résultat et de moyens.
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire : contenu, construction...
- La nécessité des autocontrôles et leur organisation.
- Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques.
- Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne.
- Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture.
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène attendues.
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires.

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS

- Débats – Echanges à partir de cas pratiques - Questions/Réponses.
- Mise en situation concrète sur site - Mise en application pratique par les participants (solutions opérationnelles).
- Contrôle des connaissances théoriques sous forme de QCM en fin de formation.
- Attestation de formation.

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Etude de l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

SAS SoluRest Global

Immeuble LE GRAND PAVOIS - 2 Route de Vienne – 69007 LYON

Organisme de formation enregistré sous le numéro : 82 69 13787 69 auprès du préfet de la Région Rhône-Alpes