

# LES BONNES PRATIQUES

## EN MATIÈRE D'HYGIÈNE EN RESTAURATION

### HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

#### **PUBLIC VISÉ :**

Tout salarié intégrant la zone de production culinaire et personnel hôtelier  
Toute personne manipulant des denrées alimentaires

#### **PRÉ REQUIS :**

Aucun pré requis

#### **ACCESSIBILITÉ :**

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation

Mme Line BULTEAU – [line.bulteau@mfr.asso.fr](mailto:line.bulteau@mfr.asso.fr) – 02 51 57 81 81

Mme Elisabeth TRAVERT – [elisabeth.travert@mfr.asso.fr](mailto:elisabeth.travert@mfr.asso.fr) – 02 51 57 81 81

#### **DURÉE TOTALE DE LA FORMATION :**

1 journée (7 heures)

#### **TARIF :**

##### **240€ la journée de formation**

Possibilité de prendre les repas sur place (12€ par personne par jour) lors des périodes en centre de formation  
Hébergement et transport non inclus

#### **NOMBRE DE PARTICIPANTS :**

6 participants minimum

#### **OBJECTIFS DE LA FORMATION :**

Actualiser ses connaissances dans l'application des règles des bonnes pratiques d'hygiène  
Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène

#### **PROGRAMME DE LA FORMATION :**

##### **Le monde microbien :**

- Les bactéries, les moisissures et les levures
- Les utiles et les nuisibles
- Les pathogènes
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction
- Le mécanisme des TIAC (Toxi-Infection-Alimentaires-Collectives)

##### **Les bonnes pratiques d'hygiène et le personnel :**

- La tenue professionnelle
- Le lavage des mains
- L'utilisation des gants
- La formation

##### **Les bonnes pratiques d'hygiène et les aliments :**

- Les températures de stockage
- Les températures de distribution
- La « marche en avant Temps/Espace »
- Les autocontrôles
- La traçabilité

##### **Les bonnes pratiques d'hygiène, le matériel et les locaux :**

- La désinfection et le nettoyage
- Le plan de nettoyage et sa validation
- L'utilisation des produits

### ***MODALITÉS DE LA FORMATION :***

Présentiel en centre de formation ou en entreprise

### ***MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET ENCADREMENT PAR ÉQUIPE :***

**Moyens pédagogiques** : Formation prenant appui sur l'expérience et le vécu - Analyse réflexive

**Moyens techniques** : Salle de formation équipée d'un écran et d'un vidéoprojecteur

**Moyens d'encadrement** : Cuisinier de métier et expert dans la restauration depuis 20 ans – Formateur expérimenté dans le domaine de l'hygiène

### ***MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS :***

**Suivi du bon déroulement de la formation** : Feuilles de présence signées des stagiaires et du formateur et une attestation individuelle de fin de formation

**Évaluation à chaud** en fin de formation et **évaluation à froid** quelques mois après la formation

### ***HORAIRES et LIEU :***

**A la MFR St Michel Mont Mercure -Rue Godard – 85 700 SEVREMONT**

Du lundi au vendredi 9h00 -12h30 / 13h30-17h00

**En entreprise - Nous contacter pour plus de renseignements**

### ***INFORMATIONS DIVERSES :***

**Contacts** :

**02.51.57.81.81**

**Florian PERIDY** –Coordinateur de dispositif de la formation continue – [florian.peridy@mfr.asso.fr](mailto:florian.peridy@mfr.asso.fr)

**Caroline PLANQUES** – Secrétaire de la formation continue – [caroline.planques@mfr.asso.fr](mailto:caroline.planques@mfr.asso.fr)