

## SUIVI HYGIÈNE DANS VOTRE STRUCTURE

### HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

#### **PUBLIC VISÉ :**

Personnel de restauration collective et traditionnelle, en snacking, boulangerie-pâtisserie...,  
Encadrement

#### **PRÉ REQUIS :**

Aucun pré requis

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

A définir suite à l'évaluation de vos besoins

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

Connaitre les exigences de la sécurité alimentaire et maîtriser les risques de contamination  
Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et la méthode HACCP  
Maîtriser le plan de maîtrise sanitaire et son établissement dans le cadre d'une production culinaire

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

##### **Les bonnes pratiques d'hygiène :**

- Les bonnes pratiques d'hygiène du personnel
- Les bonnes pratiques d'hygiène de l'aliment
- Les bonnes pratiques d'hygiène de la structure
- Les bonnes pratiques d'hygiène du matériel

##### **La méthode HACCP :**

- Le respect de l'aliment de son arrivée au départ vers le client
- La marche en avant dans le temps et l'espace
- Le suivi des divers protocoles alimentaires mis en place

#### **TARIF :**

Un devis vous sera adressé après l'évaluation de vos besoins

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

1 à 10 personnes

**Dans votre structure  
selon votre  
fonctionnement  
(horaires à définir  
avec vous)**

##### **Etude des autocontrôles et traçabilité :**

- Le contrôle réception de marchandises
- Le contrôle des enceintes réfrigérées et étalonnage du matériel
- Le contrôle de cuisson refroidissement et remise en température
- Le contrôle des opérations périodique de nettoyage et désinfection
- La traçabilité des étiquettes
- La traçabilité des aliments
- .....



### **MODALITÉS DE LA FORMATION :**

Présentiel en entreprise

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

**Moyens pédagogiques** : Formation prenant appui sur l'expérience et le vécu.

**Moyens techniques** : vos locaux techniques et une salle pour bilan de formation

**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** : Livret d'accueil, Feuilles de présence signées des stagiaires et du formateur et Attestation individuelle de fin de formation, compte rendu de formation

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

### **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

### **INFORMATIONS DIVERSES :**

**Contacts :**

**02.51.57.81.81**

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

**Caroline PLANQUES** – Secrétaire de la formation continue – [caroline.planques@boostmylevel.com](mailto:caroline.planques@boostmylevel.com)