



Hygiène alimentaire en restauration satellite

➤ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation les participants **seront capables** de :

- **Connaître** les risques liés à l'activité d'une cuisine satellite
- **Comprendre** les bonnes pratiques d'hygiène et les contrôles mis en place
- **Respecter** les obligations réglementaires en termes de formation continue à l'hygiène

➤ CONTENU PEDAGOGIQUE

- 🕒 **Accueil des stagiaires et recueil des besoins spécifiques**
- 🕒 **Les notions d'hygiène appliquées à la restauration collective**
- 🕒 **Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives**
 - Définition
 - Exemple de TIAC en restauration collective
- 🕒 **Cas particulier des microorganismes**
 - Leur mode de vie
 - Comment limiter leur présence
- 🕒 **Le contexte réglementaire**
 - La réglementation Européenne
 - La réglementation Française
 - La réglementation interne (Charte communautaire)
- 🕒 **Les Bonnes Pratiques d'Hygiène**
 - Réception
 - Maintien de la liaison chaude et froide
 - Service
 - Gestion des restes
- 🕒 **Focus sur le nettoyage et désinfection**
 - Les propriétés des différents produits : le pH
 - Utilisation selon le T-A-C-T
 - Le plan de nettoyage et désinfection
 - Les autocontrôles de nettoyage et de désinfection.
- 🕒 **Quiz final d'évaluation des compétences**



des participants
recommandent cette
formation

Ref : HYG P06 vA

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)
Apports théoriques, exercices et échanges.
Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation
Un livret pédagogique sera remis à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quiz)
Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée
Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement
Un certificat de réalisation est délivré en fin de formation

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Formateur (trice) spécialisée (e) en Hygiène Alimentaire selon disponibilité

PERSONNEL CONCERNE

Ensemble du personnel manipulant les denrées alimentaires, participant au service et au nettoyage et désinfection des locaux

EFFECTIF DU GROUPE

Groupe de 8 à 12 stagiaires*
* Possibilité de dérogation

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

De 1 à 2 jours suivant activité de l'établissement

LIEU et DATE

A déterminer – Voir convention et devis
(15 jours minimum avant la date de formation)

COÛT :

Voir devis, à retourner signé pour valider l'inscription