

Anne MICHEL
Formatrice experte spécialisée
en hygiène et sécurité
alimentaire



**Formation à la demande,
en Intra**
Les locaux doivent être adaptés



“HACCP, on me livre mon repas”

Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire
en cuisine.

PRE-REQUIS

PUBLIC CONCERNÉ

DURÉE :

TARIF :

Tout le personnel travaillant en cuisine satellite ou unité relais (agent polyvalent de restauration, service de crèche, cantines scolaires, centre hospitalier, maison de retraite, centre de loisirs, ...).

2 jours
12 heures

1 100 €
(+ frais kilométriques
en dehors du grand
Bastia)

METHODE PEDAGOGIQUE

La pédagogie sera participative. Les exposés théoriques seront illustrés par la vidéo projection d'un support complet et des démonstrations concrètes. Des exercices pratiques et théoriques sont prévus tout au long de la journée.

SUPPORT PEDAGOGIQUE

Support de cours
Documents annexes

POSITIONNEMENT INDIVIDUEL

Pré et post formation

DÉLAI D'ACCÈS

Pas de délai

SANCTION DE LA FORMATION

Attestation de présence

Anne MICHEL

Formatrice experte spécialisée en hygiène
et sécurité alimentaire



Formation à la demande,
en Intra
Les locaux doivent être adaptés

OBJECTIFS ET CONTENU

- Evaluer son fonctionnement : réalisation d'un audit dans l'unité en fonctionnement afin d'évaluer les différents flux et identifier les anomalies
- Connaître les grandes lignes de la réglementation applicable à l'activité de cuisine satellite.
- Acquérir des notions de microbiologie essentielle : découverte des du monde microbien et définition des TIAC (Toxi Infections Alimentaires Collectives).
- Être capable d'identifier les risques en cuisine satellite : microbiologiques, physiques, chimiques et les allergènes.
- Comprendre la méthode HACCP et appliquer les autocontrôles correspondants de la réception des plats jusqu'à la consommation : contrôle à la réception, remise ou maintien en température, bonnes pratiques de service, ateliers pédagogiques, risques spécifiques,

Etude de cas : analyse du compte-rendu de l'audit.

- Rappeler les bonnes pratiques d'hygiène relatives au personnel : lavage des mains, tenues de travail, comportement, port des gants, visites médicales, ...

Etude de cas : analyse du compte-rendu de l'audit.

- Les opérations de nettoyage et de désinfection : produits, matériels, organisation, méthode...

Etude de cas : analyse du compte-rendu de l'audit.

- Disposer des outils nécessaires à la mise en place de son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) « cuisine satellite » (plan de maîtrise sanitaire non inclus à la formation).