

APPLIQUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE

LA MÉTHODE HACCP



Objectifs et compétences visées

- Connaître et appliquer les techniques de base obligatoires en hygiène alimentaire
- Connaître la réglementation
- Savoir appliquer la législation
- Savoir mettre en œuvre un plan de nettoyage
- Obtenir des résultats de qualité suffisante en matière d'hygiène
- Entre en conformité avec la législation

Programme

1^{er} JOUR : Aliments et risques pour le convive

- Introduction des notions de danger et de risque
- Rappel de microbiologie
- Les TIA et MIA, statistiques
- Les dangers microbiologiques / physiques / chimiques

Règlementation en restauration collective :

- Le paquet hygiène
- Le PMS
- La méthode HACCP

2^{ème} JOUR : Les outils d'aide à la mise en place de la méthode HACCP / Les bonnes pratiques d'hygiène :

- Méthode des 5M
- Hygiène des aliments
- Hygiène du personnel et des manipulations
- Hygiène du matériel et du milieu
- Plan de nettoyage
- Hygiène des méthodes
- Chaîne du chaud et chaîne du froid, marche en avant

Infos pratiques



Niveau d'accès nécessaire pour entrer en formation :

Personnel de cuisine de collectivité, de lieu d'hébergement et d'accueil (handicap, gérontologie, protection, de l'enfance, ...)
Personnel EAJE
Personnel établissement scolaire
Personnel mairie
Personnel centre de Loisirs

Prérequis : Aucun



Formation à :
Grenoble



Programme :
2 jours – 14 heures

Calendrier et Tarifs à la demande



Financement :
De 180€ à 210€ par journée

Contactez nos équipes pour plus d'informations

Méthode et outils pédagogiques

- Apports théoriques
- Etude de cas
- Questions- réponses, échanges avec les participants

Intervenante : Nathalie MASSIT est diététicienne nutritionniste, spécialiste des questions de nutrition des populations et des normes d'hygiène. Consultante et formatrice, elle intervient en formation continue, dans la formation des Assistants de soins en gérontologie, ainsi que dans la formation Accompagnant Educatif et Social sur le champ de la gérontologie.

Ocellia se réserve le droit de modifier les intervenants en cas d'indisponibilité.

Evaluation

Bilan oral en fin d'action.
Fiche d'évaluation remise aux participants en fin de formation

Certification

Une attestation de formation sera remise à l'issue de la formation.

Check-list de l'inscription

Bulletin d'inscription à compléter sur
www.ocellia.com

POUR TOUTE DEMANDE DE RENSEIGNEMENT :
Grenoble Echirolles : Service Formation Continue au
04 74 09 02 08
formation-continue.grenoble@ocellia.fr



OCELLIA est un établissement signataire de la charte pour l'accueil en formation des personnes en situation de handicap. Votre parcours de formation peut faire l'objet d'aménagement. Nous proposons un accompagnement spécifique aux personnes en situation de handicap.

Espace Lyon

Le Sémaphore
20 rue de la Claire CP 320
69337 Lyon Cedex 09

04 78 83 40 88
contactlyon@ocellia.fr

Espace Grenoble Echirolles

3 avenue Victor Hugo BP 165
38432 Echirolles Cedex

04 76 09 02 08
contactgrenoble@ocellia.fr

Espace Valence

103 avenue Maurice Faure
26000 Valence

04 75 86 30 55
contactvalence@ocellia.fr



Lyon - Grenoble - Valence

www.ocellia.fr