



**Nom de formation :**

**MAÎTRISE DE L'HYGIENE EN RESTAURATION COMMERCIAL**

**DESTINATAIRE DE LA FORMATION :** Gérant, directeur, franchisé, cuisinier, manager, barman, serveur, équipier polyvalent

**OBJECTIFS OPERATIONNELS :**

- Maîtriser les règles liées à l'hygiène personnelle des salariés
- Maîtriser les règles liées à la maîtrise des produits
- Maîtriser les autocontrôles obligatoires dans un établissement
- Appliquer les normes obligatoires pour le nettoyage d'un établissement

**DUREE :** 14h

**LIEU DE LA FORMATION :**

THE FOOD CAMP, 49 Avenue de Clichy, 75017 PARIS

Métro La Fourche

**PRE REQUIS :** Aucun

**PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION :**

**PARTIE 1 - LA DEFINITION DU CADRE DE L'HYGINE EN RESTAURATION (3h30) :**

- Définition :
  - Cadre légal
  - Définition des dangers
  - Définition de la bactérie
  
- Les moyens pour maîtriser l'hygiène :
  - HACCP
  - Les 5 M
  - Les auto-contrôles

## PARTIE 2 - LA MAITRISE DE L'HYGIENE PERSONNEL (3h30) :

- Les risques liés à la tenue
- Les risques liés à la maladie
- Les risques liés au lavage des mains

## PARTIE 3 - LE CHEMIN DU PRODUIT (3h30) :

- Maîtriser la réception
- Maîtriser le stockage
- Maîtriser l'identification
- Maîtriser l'utilisation
- Maîtriser la cuisson
- Maîtriser le refroidissement
- Maîtriser l'envoi et les déchets

## PARTIE 4 - AUTOCONTROLES ET VALIDATION DE LA MAÎTRISE SANITAIRE (1h30) :

- Le contrôle à réception
- Le contrôle à température
- La traçabilité
- Le contrôle des huiles
- Le contrôle du nettoyage
- Le contrôle du refroidissement
- Le contrôle de la remise en température

## PARTIE 5 - NETTOYAGE ET ORGANISATION DE L'ENTRETIEN DES LOCAUX (1h)

- Maîtriser les produits ménagers
- Bien utiliser les produits
- Savoir faire face à un plan de nettoyage
- Les entretiens cycliques

## PARTIE 6 - LES SERVICES DE CONTROLE DE L'HYGIENE (30min)

- La TIAC et sa déclaration
- Le contrôle interne
- Le contrôle externe
- Les différents services existants

*Support : PowerPoint, Edapp, et fiches pratiques*

## **MOYENS PEDAGOGIQUES :**

La formation assurée par deux professionnels de la restauration : Adrien GAHINET et Sophie Lévêque, plus qu'une formation théorique, les deux formateurs sont sur le restaurant du client

et la moitié de la formation est sur la pratique. De nombreux outils (check-list, documents vierges d'auto contrôles, plan de nettoyage hebdomadaire...) seront fournis au stagiaire tout au long du stage, lui permettant de se constituer un excellent outil de référence.

#### **EVALUATION :**

Evaluation tout le long de la formation par des exercices, des mises en situations techniques

Procédure d'évaluation proposée en fin de session, avec simulation de contrôle d'autocontrôles et QCM

#### **PRIX :**

400 € HT / personne (3 personnes minimum)

#### **DELAIS D'ACCES :**

A partir de la prise de contact, vous pouvez obtenir une date de formation en une semaine. En moyenne nos dates de formation sont programmées six semaines à l'avance.

#### **MODALITES PRATIQUES :**

La formation peut se faire sur un format inter ou intra.

#### **ACCESSIBILITÉ AU PERSONNE EN SITUATION DE HANDICAP :**

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous mettons en œuvre les moyens nécessaires pour nous adapter en fonction de la situation. Veuillez contacter le référent handicap, Adrien Gahinet, pour en savoir plus.

#### **CONTACT :**

- Par mail : [adrien@sophadrien.fr](mailto:adrien@sophadrien.fr) et [contact@sophadrien.fr](mailto:contact@sophadrien.fr)
- Par téléphone : 06 17 78 22 93 et 06 87 36 63 59

*Actualisé le 13/10/2022*