



PROGRAMME

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, 40 rue ramenais, 93100 Montreuil

Métro : 11, arrêt montreuil hôpital

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, Camara Mamassa, pour en savoir plus.

CONTACT :

- Par mail : hello@t-fc.co
- Par téléphone : 07 44 82 15 69

Actualisé le 01/09/2025