

# MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

## ET DU RESPECT DES GUIDES DES BONNES PRATIQUES

### € COÛT

480 € prix nets de toutes taxes - Eligible au CPF



### CONTACT

Aurélie Carriac  
05 55 18 80 05  
acarriac@correze.cci.fr



### OBJECTIFS

- Définir la sécurité alimentaire et son cadre réglementaire
- Avoir une bonne connaissance des dangers dans les produits alimentaires
- Acquérir les notions théoriques nécessaires à la mise en place des règles d'hygiène de base
- Comprendre la nécessité des autocontrôles
- Etre capable de mettre en place un système de maîtrise simple et pertinent conformément au guide des bonnes pratiques hygiéniques



### PUBLIC

Toute personne étant amenée à être en contact de la matière alimentaire



### DURÉE

2 jours



### DATE

**session 4** : le 04, 11 décembre 2107



### LIEU

Inisup à Brive (CCI de la Corrèze) - possibilité sur Limoges ou Guéret



## PROGRAMME

- **Maîtrise des bonnes pratiques hygiéniques**
  - Le contexte réglementaire
  - La qualité hygiénique : implication de tout le personnel
  - Le monde microbien
    - Les conditions de son développement
    - Les dangers chimiques et physiques
- **Les sources de contamination** : l'homme, le matériel, les locaux, les matières (matières premières, déchets) les méthodes de travail
- **Les principales règles d'hygiène des personnes**
  - Etat de santé du personnel
  - Hygiène du personnel
  - Tenue de travail
  - Règles d'hygiène élémentaires (lavage des mains, etc..)
  - Organisation du travail
  - La marche en avant et les circuits propres et sales
- **Réception et stockage des denrées**
  - Rangement dans les chambres froides
  - Bonne gestion des stocks
- **L'élaboration des produits et la gestion des températures**
  - Les préparations froides et chaudes
  - Le refroidissement des denrées
  - Les conditions de service
  - Débarrassage et plonge
  - Démarche d'évaluation des risques et autocontrôles
  - Traçabilité des produits
- **Hygiène du matériel et des locaux : le nettoyage et la désinfection**
  - Les techniques de nettoyage
  - Les produits de nettoyage et les conditions d'efficacité
  - Le plan de nettoyage
- **Les outils visant à mettre en place les pratiques recommandées par le guide des bonnes pratiques**
  - Les points clés du guide des bonnes pratiques
  - Description des matières premières et des produits finis
  - Description des familles de produits et des dangers propres à chaque famille
  - Mesures préventives à mettre en place
  - Les points de vigilance
  - Plan de destruction des nuisibles
  - Plan de nettoyage et de désinfection
  - La nécessité d'élaborer des autocontrôles
- **Mise en application du respect des règles d'hygiène**
  - Conditions de respect de la marche en avant
  - Conditions de réception des matières
  - Conditions de stockage et de rangement dans les chambres froides
  - Organisation du travail et préparations culinaires
  - Organisation des activités de plonge et d'évacuation des déchets
  - Respect du plan d'hygiène du personnel
  - Respect du plan de nettoyage-désinfection

### Méthodes pédagogiques

- Formation participative favorisant les échanges
- Apports de connaissances théoriques illustrées par des exemples propres au secteur
- Etude de cas concrets : interprétation d'autocontrôles, d'analyses microbiologiques
- Etude de fiches techniques (produits de nettoyage, matières premières) et de documents relatifs au système de maîtrise.

