

PROGRAMME

HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION ET DEPERDITION DES DENREES

Durée : 14 heures soit 2 jours de formation

Lieu de la formation : Dans nos locaux ou dans vos locaux

Organisation de la formation : En intra/inter entreprise

Public : Personnel de restauration (cuisiniers, aides de cuisine, agents polyvalents, responsables)

Pré Requis : Aucun pré-requis

Type d'action de formation (art. L6313-1 du code du travail) : Action d'adaptation et de développement des compétences

Evaluation de la formation : Attestation de formation (Un contrôle de connaissance sera effectué à l'issue de chaque module)

Suivi d'exécution : Emargement à signer sur notre plateforme *EasySign*

Contrôle qualité : En fin de session, chaque stagiaire remplit un questionnaire d'évaluation de stage destiné à améliorer nos services dans une démarche qualité par le biais d'*Eval'One*.

Objectifs pédagogiques :

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :

- Appliquer les règles d'hygiène alimentaire en restauration
- Comprendre et prévenir les risques sanitaires
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques HACCP
- Réduire les pertes et le gaspillage alimentaire
- Améliorer la gestion des denrées alimentaires

Démarche pédagogique :

- Entretiens & questionnaires préparatoires
- Apports théoriques avec un support papier ou sur support dématérialisé
- Exercices pratiques & mises en situations
- Présentation de la formation avec la mise en œuvre des moyens audiovisuels appropriés
- S.A.V. de 3 mois à l'issue de l'action de formation

- **Contenu pédagogique :**

Introduction et cadre réglementaire

- Présentation de la formation et des objectifs
- Les enjeux de l'hygiène alimentaire
- Responsabilités des professionnels de la restauration
- Réglementation en vigueur (paquet hygiène, obligations)

Les dangers alimentaires et les risques sanitaires

- Dangers biologiques, chimiques et physiques
- Les TIAC (toxi-infections alimentaires collectives)
- Facteurs favorisant la contamination
- Exemples concrets en restauration

Les bonnes pratiques d'hygiène

- Hygiène du personnel (tenue, lavage des mains, comportement)
- Hygiène des locaux et du matériel
- Nettoyage et désinfection
- Organisation des zones de travail (marche en avant)

Introduction à la méthode HACCP

- Principes de la méthode HACCP
- Diagramme de fabrication
- Points critiques (CCP)
- Traçabilité et autocontrôles

GESTION DES DENRÉES ET DÉPERDITION ALIMENTAIRE

Réception et stockage des denrées

- Contrôle à la réception
- Gestion des températures
- DLC / DDM
- Règle du FIFO
- Stockage positif et négatif

Maîtrise des températures et conservation

- Chaîne du froid et du chaud
- Refroidissement rapide
- Remise en température
- Surveillance et enregistrements

Comprendre la déperdition et le gaspillage alimentaire

- Définitions et chiffres clés
- Causes du gaspillage en restauration
- Impacts économiques, environnementaux et éthiques

Actions pour réduire la déperdition des denrées

- Optimisation des achats et des stocks
- Adaptation des portions
- Valorisation des restes et surplus
- Bonnes pratiques en cuisine

- Sensibilisation des équipes