

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène en Restauration

■ OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Appliquer les bonnes pratiques HACCP au quotidien, en restauration

■ OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- À l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :
- Connaître les bonnes pratiques de travail
 - Savoir détecter des écarts à ces bonnes pratiques
 - Savoir réagir en cas de mauvaise pratique

■ PUBLICS VISÉS

Employés, Maîtrise, Encadrement

■ PRÉREQUIS

Aucun prérequis

■ DURÉE

De 4h15 à 6h45 (en fonction des objectifs)

■ MODALITÉS

Intra, présentiel

■ PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

La formation se déroule en 3 parties :

Partie 1 : Enjeux et bonnes pratiques

- A l'aide de fiches de bonnes pratiques, les participants reviennent sur les fondamentaux des pratiques
- exemples :
 - Méthode HACCP pour maîtriser les dangers dans les aliments
 - Analyse et maîtrise des dangers – arbre de décision pour déterminer un CCP
 - Microbes Température Temps, ...

Partie 2 : Mise en situation

- aménagement des locaux : cuisine commerciale, ou cuisine centrale, ou cuisine satellite
- réaction aux états de faits :
 - analyse Maîtrise des Dangers (AMD)
 - gestion des aléas

Partie 3 : Rappel des incontournables en matière d'hygiène / HACCP

■ MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Les participants répartis en équipes s'affrontent sur un plateau représentant le processus de restauration (cuisine commerciale, centrale ou satellite). Elles proposent des actions d'amélioration concrète pour traiter les incidents et prévenir les risques. Les propositions évaluées collectivement donnent lieu à des primes. L'équipe gagnante est celle qui obtient la prime la plus importante.



■ SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

(liste non exhaustive)

- Affichettes
- Tapis de jeu
- Cartes
- Fiches bonnes pratiques
- Livret pédagogique (format électronique)

■ ÉVALUATION DE LA FORMATION :

- Questionnaire de satisfaction (réponse aux attentes), en salle
- Évaluation à chaud (quiz de validation des acquis), en salle
- Évaluation à froid sous la forme d'un questionnaire, par entretien téléphonique ou sur site (sur demande)

■ VALIDATION DE LA FORMATION

- Attestation de stage

■ PERSONNALISATION DE LA FORMATION

- Selon objectifs et éléments fournis par l'entreprise