



HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION ET PRINCIPES DE L'HACCP



OBJECTIFS

- Connaître les obligations d'hygiène et les techniques de travail en cuisine professionnelle pour garantir la sécurité des aliments et leur conservation



3 JOURS
20 heures



PROGRAMME



10
participants

JOUR 1

- La méthode HACCP
- Les microbes et l'hygiène
- La tenue vestimentaire et le port de gants

JOUR 2

- Mise en application lors d'une production culinaire des apports théoriques abordés lors de la première journée
- Visite de la cuisine pédagogique et présentation de la marche en avant dans l'espace
- Exercices pratiques et mise en place des ateliers : nettoyage et désinfection des fruits et légumes, élaboration et dressage des plats, nettoyage et désinfection des différents postes et zones utilisées, nettoyage, désinfection et rangement du petit et gros matériel, nettoyage de la salle à manger

JOUR 3

- Suite des apports théoriques et mise en relation avec la pratique du jour 2
- Découverte des différents documents et de leur utilisation, exercices pour les renseigner : étiquettes, feuilles de contrôle des températures, les protocoles de nettoyage, les tests de contrôle, les échantillons témoins
- Évaluation des acquis



PRÉREQUIS

- /



VALIDATION

Attestation validant le HACCP