

L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN PRODUCTION DE REPAS

Obligation réglementaire de formation : Assistantes et assistants en prévention des risques professionnels (AP)

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

Code stage : **SX30U**

PUBLIC

Agents de restauration, cuisiniers et cuisinières, magasiniers et magasinnières, chauffeurs-livreurs et chauffeuses-livreuses

OBJECTIFS

- identifier les risques en matière d'hygiène alimentaire en restauration collective.
- intégrer les bonnes pratiques d'hygiène dans ses activités professionnelles.
- appliquer les mesures d'hygiène par rapport à la crise sanitaire liée à la Covid-19.
- situer son action dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire de l'unité de restauration.

CONTENU

- les aliments et les risques pour le convive :
 - introduction des notions de danger et de risque,
 - dangers microbiologiques et leurs moyens de maîtrise,
 - dangers physiques, chimiques, biologiques et allergéniques.
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH):
 - hygiène du personnel et des manipulations, chaîne du chaud et chaîne du froid, marche en avant dans le temps et dans l'espace, nettoyage et désinfection des locaux et matériels.
- les fondamentaux des réglementations communautaire et nationale :
 - la responsabilité des opérateurs,
 - le Paquet hygiène,
 - le plan de maîtrise sanitaire : BPH, procédures élaborées selon les principes de l'HACCP, traçabilité et gestion des non-conformités.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges de pratiques et études de cas.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19003 Agent et agente de restauration
- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- 12M00 La qualité sanitaire des repas

RÉACTUALISATION DE LA FORMATION "HYGIÈNE ALIMENTAIRE"

Obligation réglementaire de formation : Conseillères et conseillers de prévention des risques professionnels (CP)

Durée **1 jour en présentiel + 1 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

PUBLIC

Agents ayant déjà suivi des formations sur l'hygiène alimentaire. Agents de restauration, cuisiniers et cuisinières, magasiniers et magasinnières, chauffeurs-livreurs et chauffeuses-livreuses.

OBJECTIFS

Réactualiser ses connaissances en matière d'hygiène alimentaire, et donc :

- identifier les risques en matière d'hygiène alimentaire en restauration collective,
- intégrer les bonnes pratiques d'hygiène dans ses activités professionnelles,
- appliquer les mesures d'hygiène liées à la crise sanitaire de la Covid-19.
- situer son action dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire de l'unité de restauration.

CONTENU

- les aliments et les risques pour le convive :
 - l'introduction des notions de danger et de risque,
 - dangers microbiologiques et leurs moyens de maîtrise,
 - dangers physiques, chimiques, biologiques.
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :
 - hygiène du personnel et des manipulations,
 - chaîne du chaud et chaîne du froid,
 - marche en avant dans le temps et dans l'espace,
 - nettoyage et désinfection des locaux et matériels.
- les fondamentaux des réglementations communautaire et nationale :
 - la responsabilité des opérateurs,
 - le Paquet hygiène,
- le plan de maîtrise sanitaire : BPH, procédures élaborées selon les principes de l'HACCP, traçabilité et gestion des non-conformités.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges de pratiques et étude de cas. Cette formation fait l'objet d'un temps à distance sous forme d'un module de e-formation accessible depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT.

PRÉ-REQUIS

Cette formation s'adresse aux agents de restauration qui ont déjà suivi une formation sur l'hygiène alimentaire telle SX30U " L'hygiène alimentaire en production de repas ". Cette formation fait l'objet d'un temps à distance sous forme d'un module de e-formation accessible depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19003 Agent et agente de restauration
- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M00 La qualité sanitaire des repas

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SX30V