

20, rue Leconte de Lisle
38029 Grenoble Cedex
Tél. : 04 58 55 21 70
Courriel : emploicompetences@afiph.org
www.afiph-emploi-competences.org

INTÉGRER LES BONNES PRATIQUES DE LA MÉTHODE HACCP

Public :

- Tout salarié
- Aucune connaissance préalable n'est requise

Rythme et tarif:

- 2 journées de 7 heures de formation
- Groupe de 10 à 15 stagiaires
- 100€ / jour /stagiaire
- Tarif Intra, nous consulter

Modalités d'évaluation :

Attestation de formation / bilan de l'action suivie et questionnaire satisfaction qualité

OBJECTIFS DE L'ACTION :

- Appréhender les règles de base en matière d'hygiène en restauration collective.
- Mieux comprendre la réglementation afin d'être en mesure de la transmettre à son équipe et par la suite d'ajuster les pratiques des travailleurs.
- Favoriser une pratique d'équipe en matière d'hygiène.
- Constituer une boîte à outils utilisable sur le lieu de travail.

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

- La Cette action est construite à la carte, en plusieurs étapes, de l'évaluation des pratiques existantes, à la mise en œuvre des bonnes pratiques et à la mise en perspective pour son travail en restauration en matière d'hygiène en cuisine.
- Cette formule de formation vise à donner suffisamment d'éléments sur la vie des microbes, sur l'identification des différentes bactéries, sur les différents modes de contamination, sur les processus de contamination et sur les moyens pour lutter contre le développement microbien.
- Cette formation appréhendera aussi les principes de la chaîne du froid, traitera les effets couple temps-température.
- Durant cette formation la logique du plan de nettoyage sera abordée, les techniques de nettoyage seront approchées.
- L'observation et la connaissance des postes de travail, en lien avec les connaissances initiales des stagiaires serviront de base pour déployer la pédagogie afin que les stagiaires bénéficient pleinement des apports du formateur.

MODALITES :

- La formation est interactive, centrée sur la réalité. La méthode est interactive alliant apports théoriques et illustrations dans la pratique professionnelle.

INTERVENANTS :

- Intervention d'un formateur qui est aussi éducateur technique spécialisé en hygiène et entretien des locaux.
- Formateur dans un CFA des métiers de la bouche.