



ORGANISME DE FORMATION

N° TAHITI: B46818
RCS PAPEETE: 1599B
BP 14 907 - 98701 ARUE
Gsm : 87. 34. 77. 39
Email : dir.risk@gmail.com
www.risk-formation.org

HYGIENE ALIMENTAIRE : Les bonnes pratiques d'hygiène



Méthodes et moyens pédagogiques

Vidéo projection, des exemples concrets, des quiz ; Livret de formation remis à chaque participant.

Niveau de connaissance préalable : Débutants (es)

Durée : 1 jours / 8 heures

Objectifs :

- A. Maîtriser les règles d'hygiène de bases en cuisine et appliquer ces règles dans son activité quotidienne ;
- B. Organiser la production des repas dans le respect de la réglementation ;

Programme :

1. Maîtriser les règles d'hygiène de bases en cuisine

La réception et le stockage des denrées et des produits :

- Être capable de valider la conformité de la livraison et d'accepter les denrées ;
- Savoir déconditionner et acheminer les denrées vers les lieux de stockages.

La production :

- Acquérir les savoir-faire nécessaires à la maîtrise de la prévention pour les différentes méthodes de fabrication et les différents types de produit (préparations froides et chaudes, légumerie, pâtisserie ...) ;
- Être capable d'appliquer les règles de conditionnement et de stockage des produits fabriqués.

La distribution :

- Connaître les règles de maintien et/ou de remise en température des denrées (liaison froide et chaude) ;
- Appliquer les règles d'hygiène de bases pendant le service ;
- Savoir comment gérer les denrées non consommées.

Les déchets :

- Acquérir les bonnes pratiques en matière d'éliminations des déchets.

2. Maîtriser les règles d'hygiène du personnel

- Être capable d'adopter les bons réflexes en matière de propreté corporel et vestimentaire ;
- Connaître les bonnes pratiques et être conscient de l'importance du respecter des procédures.