

Les Bonnes pratiques d'Hygiène

Introduction à la sécurité sanitaire en restauration collective

Durée conseillée : 2 jours (14h)

Public principal :

Chef, responsable qualité, second, agents de restauration

Prérequis :

NON

Au programme...

- ↪ Présentation des principaux dangers en cuisine, développement particulier sur le monde microbien
- ↪ L'hygiène du personnel
- ↪ L'hygiène des locaux
- ↪ L'hygiène du matériel
- ↪ L'hygiène des denrées
- ↪ La gestion des températures
- ↪ La marche en avant
- ↪ Les bonnes habitudes à prendre

PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

Les Bonnes pratiques d'Hygiène en cuisine satellite

Introduction à la sécurité sanitaire en unité satellite (sans production)

Durée conseillée : 1 journée (7h)

Public principal :

Agents de restauration et autres intervenants en cuisine satellite

Prérequis :

NON

Au programme...

- ↻ Présentation des principaux dangers en cuisine, développement particulier sur le monde microbien
- ↻ L'hygiène du personnel
- ↻ L'hygiène des locaux
- ↻ L'hygiène du matériel
- ↻ L'hygiène des denrées
- ↻ La gestion des températures
- ↻ La marche en avant
- ↻ Les bonnes habitudes à prendre

 **PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE** 

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

L'hygiène au quotidien

Comprendre sa pratique, l'approfondir et l'optimiser

Durée conseillée : 1 à 3 jours (suivant le type de production, soit 7 à 21h)

⇒ SUR SITE ou Avec REPORTAGE Photo/vidéo

Public principal :

Chef, second, agents de restauration

Prérequis :

Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène

ou Avoir participer à la formation « les bonnes pratiques d'hygiène » (ci-dessous)

Au programme...

Chaque étape de production est détaillée et analysée par les participants à l'aide d'une visite sur site ou de photos/vidéos des agents en action (fait préalablement par la formatrice).

De l'acte d'achat au service, en passant par la réception, le déconditionnement ou le refroidissement rapide, toute est passé en revue. L'équipe jette un regard critique sur la pratique : Quoi, pourquoi, comment ?

Chaque participant peut ainsi :

- ↳ Comprendre l'utilité des mesures préventives qu'il effectue chaque jour
- ↳ Gérer plus facilement la traçabilité quotidienne
- ↳ Mieux appréhender les actions correctives.

 **PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE** 

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

L'HACCP, mode d'emploi

**Connaitre et comprendre ce principe de qualité pour savoir
l'utiliser dans la pratique quotidienne**

Durée conseillée : 1 à 2 jours (7 à 14h)

Public principal :

Chef, responsable qualité, second, agents de restauration

Prérequis :

Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène

ou Avoir participé à la formation « les bonnes pratiques d'hygiène » (ci-dessous)

Au programme...

- ↪ Rappel des principaux dangers en cuisine
- ↪ Rappel des 5M
- ↪ L'HACCP : la théorie et la formulation
- ↪ L'HACCP : l'application quotidienne (Reprise des procédures de la structures)

PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

Les MINIS-FORMATIONS

Nous vous proposons des « minis-sessions » de formations à répartir tout au long de l'année

Durée : 3 heures

Thèmes possibles

- Le plan de nettoyage (théorie ou pratique)
- Le lavage des mains (théorie et pratique)
- Le monde microbien, à la découverte de l'invisible (théorie)
- La maîtrise des températures
- L'hygiène pendant le service
- La réception et le stockage

Réservé aux chefs de cuisine et responsables qualités

- Rédiger une procédure (théorie et mise en application)
- Formaliser son analyse HACCP (théorie et mise en application)
- Mon Plan de maîtrise sanitaire, est-il complet et suffisant ?

PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

L'hygiène en restauration collective

▷ RECYCLAGE ◀

Vérifier les connaissances et la compréhension des équipes

Durée conseillée : 1 journée (7h)

Public principal :

Chef, responsable qualité, second, agents de restauration

Prérequis :

Formation globale sur hygiène alimentaire de moins de 3 ans.

Au programme...

Jeu plateau ou quizz reprenant toutes les informations nécessaires à l'application de l'hygiène en restauration collective : questions théoriques, mise en application, mimes, analyse de situation...

La formatrice s'arrête sur les sujets insuffisamment maîtrisés.

PROGRAMME DETAILLE ET REFERENCES SUR SIMPLE DEMANDE

06 75 15 48 41

loucheurjulie@gmail.com

Julie LOUCHEUR, diététicienne et formatrice

Organisme de formation n° = 32 59 09205 59,
auprès du préfet des hauts de France

N° SIRET : 508 878 790 00015

14 rue de Metz – 59150 WATTRELOS

Tél : 06 75 15 48 41

Mail : loucheurjulie@gmail.com

Site : www.julieloucheur-dieteticienne.fr