



Hygiène Alimentaire en établissement de restauration pour les activités de service

SSTE_HYGALIM

Maîtriser les règles d'hygiène dans son établissement.

Présentiel - Synchron

Objectifs

Appliquer les consignes pour assurer la maîtrise du risque biologique selon les principes de l'**hygiène alimentaire**



Public Visé

Personnels concernés par les missions de réception, de lavage et de service en lien avec la cuisine.



Pré Requis

Aucun

Les + métier

Formation pour l'hygiène alimentaire dans son établissement

Objectifs pédagogiques et d'évaluation

Maîtriser les spécificités des activités liés au service dans la restauration collective
Appréhender les risques de toxi-infection alimentaires

Méthodes pédagogiques

Pédagogie active basée sur différentes techniques telles que : l'exposé interactif, la démonstration en temps réel, le cas concret.

Parcours pédagogique

- * Situer les enjeux des **risques sanitaires** pour l'établissement :
Comprendre l'intérêt de la maîtrise du risque hygiénique.
Connaître les obligations liées à son poste de travail.
- * Identifier les risques liés à l'**hygiène alimentaire** :
Connaître les fondements des bonnes pratiques de l'hygiène alimentaire
Détecter dans son activité les risques hygiéniques.
Identifier les sources de **risque hygiénique**.
- * Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène :
Appliquer les procédures opérationnelles.
Tenir les enregistrements.
Réagir à une situation de non-conformité.

Qualification Intervenant-e-s

Formateur spécialisé dans la pratique des risques biologiques en restauration



Méthodes et modalités d'évaluation

Délivrance d'une attestation de fin de formation



Durée

7.00 Heures **1** Jour 12 personnes maximum

Effectif



Contactez-nous !

Quentin REGNIER
Formateur risques professionnels

Mail : quentinregnier@sinceo.com

SINCEO SANTE - Numéro de déclaration d'activité (ne vaut pas agrément de l'état) : 76 31 10443 31