



1 PERSONNE EN CUISINE,
AU MINIMUM, DOIT RÉALISER
LA FORMATION ET OBTENIR
LA CERTIFICATION

HACCP – HYGIÈNE EN CUISINE COLLECTIVE

Analyser les dangers et points critiques de votre cuisine pour les maîtriser et pouvoir répondre à la réglementation en cas de contrôle sanitaire

OBJECTIFS

- Appréhender l'importance de l'hygiène et connaître les obligations légales
- Assurer l'hygiène dans sa propre activité :
 - Principes importants de la microbiologie
 - Contexte réglementaire
 - Hygiène alimentaire (personnel, désinfection, chaîne du froid, rangement des denrées alimentaires, organisation du travail, vérification des réceptions, gestion des déchets, cuisson, refroidissement, congélation et décongélation)

PROGRAMME

- Réglementation et hygiène en restauration collective et risques
- Aliments et risques pour les consommateurs et consommatrices
- Le plan de maîtrise sanitaire

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Formation en présentiel, en immersion sur un site et sa cuisine
- Alternance entre apports théoriques et pratiques (2 mises en situations pratiques)
- Remise d'un livret pédagogique

ÉVALUATION

- Validation et évaluation des acquis tout au long de la formation :
 - synthèse orale, reformulation et mise en situation
- Questionnaire d'évaluation à chaud
- Remise d'une attestation de fin de formation à chaque stagiaire et d'une validation des acquis de la formation (QCM écrit et oral)

PUBLIC

Compagne.ons en cuisine

PRÉ-REQUIS

- Avoir un niveau A2 Langue française
- Apporter sa tenue de cuisine

DURÉE

2 jours en présentiel
(14 heures)

NOMBRE DE STAGIAIRES

De 6 à 10 stagiaires maximum

TARIF

Inter groupes (cf. CGV)

Prise en charge par Emmaüs France des frais pédagogiques et repas du midi.

Réservations et frais annexes à la charge des groupes : hébergement, transports, repas du soir.

FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Cuisiner en collectivité



DATES, LIEUX,
INSCRIPTION EN LIGNE