

## **HYGIENE DES ALIMENTS**

### ➤ **OBJECTIFS**

- ↻ Permettre d'acquérir de bonnes notions d'hygiène et une bonne organisation du poste de travail

### ➤ **PUBLIC CONCERNE**

- ↻ Personnel hôtelier

### ➤ **PROGRAMME**

#### ➤ **NOTIONS D'HYGIENE**

- ↻ Acquérir le vocabulaire et les notions de base
- ↻ Appréhender les notions d'hygiène alimentaire
- ↻ Connaître les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- ↻ Connaître les aliments à risque (eau et aliments)
- ↻ Acquérir les connaissances de base permettant la mise en place d'une démarche HACCP
- ↻ La méthode HACCP : principe et application (détection des dangers, les mesures préventives, les points critiques, les autocontrôles).

#### ➤ **POSTE DE TRAVAIL**

- ↻ L'organisation de la zone de travail
- ↻ Détection des améliorations nécessaires ou utiles
- ↻ Préparation de la marche en avant
- ↻ Achat, transport, stockage des aliments
- ↻ Nettoyage et désinfection
- ↻ L'aménagement de cuisine dans le respect de la marche en avant
- ↻ La définition des durées de vie des produits
- ↻ La traçabilité des denrées alimentaires

### ➤ **DEROULEMENT**

- ↻ Formation réalisée sur 1 journée avec exposés et cours théoriques, démonstrations et exercices pratiques