

# Module HYGIENE - Niveau 0

## Initiation aux règles d'hygiène et démarches administratives des entreprises du secteur alimentaire

### Public

Les patentés et salariés du domaine de la restauration commerciale : Chef de cuisine, chef de partie, cuisinier ou commis de cuisine.  
Les porteurs de projet pour les établissements fixes, mobiles et provisoires de restauration commerciale.

### Durée

2 heures

### Lieu de réalisation

Intra entreprise  
o u  
Inter entreprises

### Pré- requis

Aucun

### Méthodes et moyens pédagogiques

Livret de formation remis à chaque participant  
  
Un quiz en fin de formation pour valider les acquis

### Objectifs

- Connaître les dangers et risques spécifiques aux activités alimentaires.
- Pouvoir mettre en œuvre, au sein de son établissement, les prescriptions règlementaires et les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.
- Connaître les règles de conception des locaux et des installations conformes aux règles d'hygiène.

### Programme

1. L'hygiène alimentaire et les BPH
  - Définition de l'hygiène alimentaire et du principe des Bonnes Pratiques d'Hygiène
  - La réglementation en P.F. et les responsabilités professionnelles
  - Les principaux dangers en restauration
2. La conception des locaux (établissement fixe ou établissement mobile/provisoire)
  - Les différents locaux et espaces requis
  - Disposition, taille et agencement des locaux
    - Vestiaires et sanitaires
    - Locaux de production (travail des denrées)
      - Local poubelles
3. Les bonnes pratiques d'hygiène
  - Approvisionnement
  - Entreposage
  - Traçabilité des productions
  - Gestion des denrées non conformes
  - Maîtrise des températures
  - Opérations particulières
  - Gestion des déchets
  - Entretien, propreté, rangement, maintenance
  - Nettoyage et désinfection
  - Plan de lutte contre les nuisibles
  - Personnel

40 45 57 07

assistante@fenuaprev.com

www.fenuaprev.com