

Module HYGIENE - Niveau 1

Les bonnes pratiques d'hygiène

Public

Chef de cuisine, chef de partie, cuisinier ou commis de cuisine

Durée

8 heures

Lieu de réalisation

Intra entreprise
ou
Inter entreprises

Pré- requis

Aucun

Evaluations

La validation se fera grâce à des quizz et des mises en situation en cuisine ;
Une attestation sera délivrée à la fin de la formation.

Méthodes et moyens pédagogiques

Vidéo projection, des exemples concrets, des quiz

Livret de formation remis à chaque participant.

Objectifs

- Maîtriser les règles d'hygiène de bases en cuisine et appliquer ces règles dans son activité quotidienne ;
- Organiser la production des repas dans le respect de la réglementation ;
- Utiliser les produits de nettoyage adaptés à chaque situation de façon optimale.

Programme

1. Les principaux types de dangers (microbiens, chimiques, corps étrangers)
 - Acquérir les connaissances nécessaires pour reconnaître les différents types de dangers présents en cuisine et au restaurant
 - Savoir lutter efficacement contre ces dangers
 - Le principe de la « marche en avant »
2. Les règles d'hygiène de bases en cuisine
 - La réception et le stockage des denrées et des produits
 - La production
 - La distribution
 - Les déchets
 - Le nettoyage et la désinfection
3. Hygiène du personnel
 - Adopter les bons réflexes en matière de propreté corporel et vestimentaire ;
 - Connaître les bonnes pratiques et être conscient de l'importance du respecter des procédures.

40 45 57 07

assistante@fenuaprev.com

www.fenuaprev.com