



HYGIENE ET SECURITE

**Réception des denrées et produits en cuisine
Nettoyage des locaux et du matériel**

<p>Objectifs : Acquérir des capacités nécessaires à la maîtrise des règles fondamentales de la sécurité et de l'hygiène en cuisine, sur la base du système HACCP, à la réception, aux contrôles des marchandises et aux principes de nettoyage et de désinfection du matériel et des locaux professionnels. Acquérir les savoirs techniques théoriques et les savoir-faire nécessaires à la maîtrise de la prévention et de la sécurité en restauration dans les domaines suivants : 1) : contrôles et stockage des différents types de denrées : produits frais, surgelés, conserves. 2) : Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux : plan de nettoyage et produits normes AFNOR.</p>	<p>Personnes concernées : Personnel de cuisine dans les différentes formes de restauration : commerciales, collectives</p> <p>Pré requis : aucun</p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>PEFAGOGIE</p>
<p style="text-align: center;"><u>Hygiène qualité en restauration</u></p> <p>➤ Première partie : La réception et le stockage des denrées et des produits</p> <ul style="list-style-type: none">✚ Contrôles des véhicules de livraison.✚ Contrôles quantitatifs.✚ Contrôles qualitatifs.✚ Le respect de la chaîne du froid.✚ Stockage en chambre froide positive.✚ Stockage en chambre froide négative.✚ Stockage en réserve sèche. <p>➤ 2) : Deuxième partie : Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel</p> <ul style="list-style-type: none">✚ Objectifs du nettoyage et de la désinfection✚ Définition des moyens employés✚ Affichage des plans de nettoyage✚ La réalisation du nettoyage et de la désinfection✚ Les normes AFNOR✚ Le local Bennes	<p>Le Formateur Très expérimenté en formation HACCP.</p> <p>Moyens et pédagogie 3 étapes : <u>-Début de la session :</u> constat de l'existant, connaissance de la réglementation en vigueur. <u>-En cours de session :</u> diverses questions posées sur la notion de responsabilité et le : « Quand, qui, où, comment ? ». Définition d'Objectifs et contrôle des résultats. Analyse et synthèse du contrôle des résultats par rapport aux objectifs – autres mesures correctives et palliatives. Vérification de l'efficacité des mesures correctives et palliatives mises en place. Vérification de l'efficacité de tous les outils mis en place. Respecter la réglementation – Difficultés et solutions. <u>-En fin de session :</u> Evaluation du comportement et des connaissances des stagiaires. Admis et non admis.</p> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <p style="text-align: center;">2 jours</p> <hr/> <p style="text-align: center;">490 €</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Réf : HR103</p>

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France