

HYGIENE ET SECURITE

Hygiène Qualité en restauration. Les règles générales en cuisine

Objectifs : Acquérir, entretenir et perfectionner des connaissances professionnelles en cuisine. 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, pour les professionnels de la restauration. Acquérir les savoirs techniques théoriques et les savoir-faire nécessaires à la maîtrise de la prévention et de la sécurité dans les domaines suivants : 1) : au travail 2) : aux denrées.	Personnes concernées : Personnel de cuisine dans les différentes formes de restauration : commerciales, collectives
PROGRAMME	Pré requis : aucun
➤ Première partie : le personnel ✚ Avant de commencer le travail ❖ La tenue de travail obligatoire ❖ La tenue de travail non-conforme ❖ La prévention ✚ Pendant le travail ❖ Le comportement du personnel en cuisine ❖ Les 8 commandements de l'hygiène du personnel ❖ La marche en avant, exemple pratique de la marche en avant : la découpe du poulet ✚ Après le travail ❖ Le nettoyage, la désinfection ❖ Le plan du nettoyage ❖ La sécurité des locaux en quittant le poste de travail ➤ Deuxième partie : les denrées ✚ Les crudités ❖ La préparation des crudités ❖ Les éléments de décors ❖ Epluchage, lavage ❖ La durée de vie des produits ✚ La charcuterie ❖ Le tranchage, ordre de tranchage ❖ La traçabilité ❖ Le trancheur (nettoyage – désinfection) ✚ Le buffet des entrées ❖ La durée de vie des produits ❖ Les autocontrôles ❖ La qualité de la glace ❖ Le matériel d'ornement ❖ La rotation des produits ✚ Le chaud ❖ La durée de vie des produits ❖ Les produits d'origine animale ❖ Les autocontrôles ❖ La liaison chaude ❖ Utilisation des produits surgelés ✚ Les desserts ❖ La durée de vie des produits ❖ Utilisation des desserts congelés ❖ Les desserts maison ❖ Les glaces. Précaution d'emploi	PEFAGOGIE Le Formateur Très expérimenté en formation HACCP. 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. <u>Intra entreprise France entière et International.</u> Tarif inter par personne 2 jours 490 € Réf : HR106

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France