



HYGIENE ET SECURITE

Hygiène en milieu hôtelier

Objectifs : Apporter aux participants les connaissances théoriques et pratiques dans le but de leur permettre de se positionner comme des agents actifs et responsables d'une démarche d'hygiène globale dans l'établissement.	<u>Personnes concernées :</u> Tous les membres du personnel de l'établissement. Plus généralement toute personne concernée par les questions d'hygiène.
PROGRAMME	Pré requis : Aucun.
➔ Importance de l'hygiène et de la sécurité hôtelière et la responsabilité civile de l'hôtelier ➔ Microbiologie et parasitologie alimentaire ➔ Les toxi-infections alimentaires ➔ Spécificités de l'hygiène hôtelière par rapport à l'hygiène alimentaire ➔ Fondamentaux de la méthode HACCP ➔ L'hygiène et la sécurité alimentaire lors du «Service du petit déjeuner» ➔ L'hygiène et la sécurité alimentaire lors du « service aux étages» ➔ Fondamentaux de la méthode RABC ➔ L'entretien et le nettoyage des chambres et étages ➔ Circuit de traitement du linge ➔ Circuit de traitement des déchets ➔ Les outils d'autocontrôle ➔ Sécurité de l'établissement ➔ L'hygiène envers le client ➔ L'hygiène du personnel ➔ Différence entre "Propreté" et "Hygiène" ➔ Différence entre "Nettoyage" et "Désinfection" ➔ L'analyse des risques : recensement des principaux points critiques ➔ L'eau et l'air dans les établissements ➔ Les systèmes de chauffage et de climatisation ➔ Caractéristiques d'une démarche de « bonnes pratiques »	PEDAGOGIE
	Le Formateur Consultant expérimenté, spécialiste de la formation continue et de l'hygiène.
	Moyens et pédagogie Les connaissances théoriques et empiriques des participants seront constamment sollicitées. Un travail de réflexion personnelle leur sera proposé sur l'analyse critique de leurs propres pratiques professionnelles.
	Intra entreprise France entière et International.
	Tarif inter par personne à Paris, Lyon, Lille, Lisieux
	2 jours
	1 050 €
	Réf : HR168

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie Restauration