

L'hygiène en restauration collective

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Connaître la réglementation en vigueur sur l'hygiène indispensable en restauration collective ;
- Connaître les normes à appliquer ;
- Mettre en place les bonnes pratiques.

PUBLIC CONCERNE :

Directeur-trice de structure
PE ;
Directeur-trice de structure
EJ ;
Agent de service et/ou
d'entretien ;
Personnel en charge de la
restauration

PROGRAMME :

- **1 journée de formation collective :**
- La qualité des aliments ;
- Les exigences règlementaires en vigueur ;
- Qu'est-ce que l'HACCP ?
- Les dangers pour la sécurité des aliments ;
- Les sources de dangers : La méthode des 5 M ;
- Vérification de l'efficacité et de la bonne application du plan de maîtrise sanitaire (HACCP).
- **+ 1/2 journée, sur RDV, sur chaque site : faire le point des pratiques dans la structure**

Niveau de connaissance prérequis :

Aucun

Nature de la formation :

Action de formation visant à acquérir, entretenir ou perfectionner des connaissances.

Méthodes pédagogiques :

- Partage d'expériences
- Etude de cas pratique
- Mise en situations

Méthodes techniques :

- Support de formation
- Apports théoriques
- Apports pratiques
- Méthode participative

Modalité d'évaluation :

Mise en situation pratique

Intervenant : Didier ROY, adjoint
direction Roche du Trésor, formateur
cuisine

Effectif :

6 à 12 maximum

Lieu :

Maison de la Famille, Besançon

Date (s) :

30/09/2025 (à confirmer)
½ journée sur site à définir

Durée :

10,5 heures, 1,5 jour

Coût total :

Salarié Familles Rurales : 772 €
Personne extérieure : -

Accessibilité Handicap :

Vous êtes en situation de handicap, faites-le nous savoir : nous mettrons tout en œuvre pour trouver une solution adaptée.

Mme Stéphanie COURTEBRAS : 03 81 88 76 84