

## MISE EN SITUATION DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

EN RESTAURATION COLLECTIVE

Perfectionnement

### Public visé

Personnel de restauration collective



### Prérequis

Aucun. Cependant, il est recommandé d'avoir suivi les formations de base en hygiène alimentaire (niveaux 1, 2 et 3).



### Durée

1 jour (7 heures)



### Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques pris à partir d'exemples pratiques
- Travaux pratiques : dosage / frise de température / brainstorming / photo langage
- Échanges de pratique



### OBJECTIF GÉNÉRAL

Rappeler les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective au travers d'études de cas

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître la réglementation en vigueur
- Apprendre les modalités de lecture d'un rapport d'analyses
- Découvrir les principales Bonnes Pratiques d'Hygiène



### PROGRAMME

#### Connaissance des acquis (rappels)

- Réglementation en vigueur
- Milieu et mode de vie des microbes

#### Étude de cas

- Lecture et interprétation d'un rapport d'analyse
- Modalités pratiques de lavage des mains
- Mise en application dilution d'un désinfectant
- Courbe des températures réglementaires

#### Principales Bonnes Pratiques d'Hygiène :

- Mise en évidence des situations à risques à partir de support photos/vidéos
- Désinfection des végétaux