



Les bases de l'hygiène alimentaire en cuisine centrale

Les notions de base d'hygiène alimentaire ne sont pas toujours pleinement maîtrisées par les salariés d'entreprise adaptée en cuisine centrale. Cette formation permet d'actualiser et de renforcer ces notions, et de se préparer à participer à la formation « L'hygiène alimentaire en cuisine centrale » (📄 p. 25)

Objectifs pédagogiques

Suite à la formation, les participants seront capables de :

- Identifier la terminologie spécifique de l'hygiène alimentaire
- Intégrer des connaissances théoriques nécessaires de base à l'activité professionnelle, sur les thèmes de l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Maîtriser les documents utilisés au quotidien en cuisine
- Transposer les connaissances apprises en formation à leur quotidien professionnel

Public

- Salariés d'entreprise adaptée travaillant en cuisine centrale
- Maximum 8 personnes par groupe

Contenu de la formation

- > La responsabilité en tant que professionnel en cuisine
- > Un peu de terminologie
- > Les micro-organismes
- > Le matériel
- > La main d'œuvre
 - La tenue de travail et l'hygiène personnelle
 - Focus sur le lavage des mains
- > Les matières premières et les autocontrôles en cours de process
 - Les températures
 - Les contrôles des matières premières
- > Le milieu
 - Les différents espaces de la cuisine
 - La gestion des déchets
- > La formation et après ?

Durée

1 jour (7 heures)
découpé en modules d'1h30 + 1h d'évaluation

Date et lieu

Définis en fonction de vos besoins
(formation intra)

Pré-requis

Aucun

Coût pédagogique

900 € net de taxes par groupe

LES +

Méthodes pédagogiques actives
et mobilisation des intelligences
multiples

Cas pratiques, échanges,
exercices pratiques, visites de
terrain

FORMATION(S) ASSOCIÉE(S)

- L'hygiène alimentaire en cuisine centrale (📄 p. 28)