

CERENUT (Centre Ressources Nutrition Nouvelle Aquitaine) – Résidence l'Art du Temps – 16, rue du Cluzeau – 87170 ISLE –
Tél : 05 55 78 64 36 – Fax : 05 55 78 64 37 – contact@linut.fr – www.linut.fr

La réglementation en hygiène de restauration collective ne s'applique pas uniquement jusqu'à la porte de la cuisine. La salle à manger, les offices, les animations culinaires sont également concernées. De même, la distribution de produits spécifiques (compléments nutritionnels, poudres, boissons, ...), des goûters et petits déjeuners doit se faire dans de bonnes conditions d'hygiène.

L'objectif de cette formation est de faire du service des repas un véritable service hôtelier.

Objectifs

- Sensibiliser aux enjeux liés à l'hygiène environnementale et à la sécurité alimentaire.
- Initier aux connaissances et à la compréhension des règles d'hygiène
- Favoriser la mise en pratique des savoirs, savoir-faire et savoir être nécessaires à la maîtrise du risque sanitaire.

Public concerné

Personnels de soins, personnel de service, personnel de restauration, animateurs

Délais d'accès

Veuillez nous contacter pour plus de précision

Accessibilité

Formation accessible aux personnes à mobilité réduite. Pour tout autre type de handicap, merci de nous contacter afin de vous orienter au mieux dans la mise en oeuvre de votre demande.

Prérequis

Aucun

Intervenant

Ingénieur en restauration

Méthodes et outils

Enseignement théorique – Mises en situation par des exemples - Remise d'un support imprimé à l'issue de la session

Modalité d'évaluation de la formation

Quizz en début et fin de formation

Programme

- A/ Rappels
- B/ L'hygiène des aliments
- C/ La sécurité alimentaire
- D/ L'hygiène du service grâce à la méthode HACCP
- E/ La méthode HACCP
- F/ La gestion des Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- G/ Rappel sur les risques alimentaires
- H/ La méthode HACCP de l'office à la salle à manger pour une distribution sécurisée
- I/ L'hygiène de l'office alimentaire
- J/ La distribution des repas
- K/ Recommandations
- L/ Conclusion

Le nombre maximum de stagiaires par session est de 12. CERENUT se réserve la possibilité d'annuler une session de formation lorsqu'il y a moins de 6 stagiaires inscrits.

Organisme de formation n°7487 000980 87

CERENUT est certifié Qualiopi

Référence
FHHYGIENE

Durée
½ journée

**Formation en présentiel
ou à distance**

Réactualisé le 29.03.2022