

# Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en cuisine, HACCP

## Compétences en Hôtellerie-Restauration

### CONTEXTE

L'OPCA Fafih accompagne ses adhérents en leur proposant des actions de formation collectives destinées à accroître leur compétitivité en développant les compétences de leurs salariés. Cette offre est accessible aux entreprises adhérentes du Fafih à jour de leurs contributions. Ces formations sont financées sur les fonds mutualisés du secteur, avec une participation pour les entreprises de 50 salariés et plus.

Notre organisme de formation a été sélectionné en tant que partenaire du Fafih pour l'organisation d'actions collectives en 2017.

### OBJECTIFS

Les participants devront être en mesure de :

- Adopter les bons comportements en matière d'hygiène dans la pratique quotidienne de la cuisine professionnelle (GBPH et/ou HACCP)

### PUBLIC CONCERNE

Tout personnel travaillant en cuisine.

### CONTENU

Identifier les principaux risques de contamination des aliments :

- règle des 5M
- les principales intoxications
- les parasitoses alimentaires
- Connaître les règles d'hygiène liées au nettoyage des matériels et des locaux :
  - fréquence
  - méthode
  - produits
- Appréhender les bases de la réglementation en vigueur :
  - secteurs (zones) propres & sales
  - marche en avant
  - refroidissement rapide

- liaisons froide & chaude
- Connaître le bon usage du G.B.P.H.
- respect des procédures
- enregistrements
- actions correctives
- Connaître les techniques de conditionnement et de conservation des aliments
- utilisations des différentes liaisons
- utilisation du sous-vide

### OUTILS / METHODES

Les méthodes d'animation développées privilégient les méthodes actives, inductives. C'est à dire qu'il sera proposé aux participants de partir de leur expérience, de leur situation professionnelle, de leurs représentations. Les participants deviennent personnes ressources en complément de la formatrice.

Au début du module, un recueil des besoins et attentes des participants est réalisé. Il est utilisé tout au long du module et est repris en fin de formation.

- Situation analogique
- Etude de cas réels
- Visualisation de vidéos
- Utilisation des outils de contrôle

### VALIDATION

Attestation de formation délivrée par l'organisme qui est agréé par les services de l'Etat (DRAAF)

### INTERVENANTS

Intervenant en Hygiène auprès de salarié et d'entreprises

- Diplôme de formateur d'adultes Niveau III
- Formateur en restauration et en hygiène
- Mise en place de la démarche HACCP dans les secteurs de l'Hôtellerie-Restauration
- Mise en place des Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration traditionnelle et commerciale

### DUREE



# Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en cuisine, HACCP

Compétences en Hôtellerie-Restauration

Modules 14 heures en format groupe  
inter-entreprises, 2 jours

## TARIF

---

420.00 € par participant

## CALENDRIER

---

- SUR DEMANDE

## CONTACT

---

Thierry SAUTHIER

02 28 44 32 14

06 15 19 36 93

[thierry.sauthier@capformation.net](mailto:thierry.sauthier@capformation.net)

Procédure d'inscription :

Trouvez un stage et inscrivez vos salariés en ligne  
à partir de la page suivante :

<http://www.fafih.com/moteur-recherche>

## ENGAGEMENT

---

Vous allez adopter les comportements attendus  
en matière d'hygiène dans votre pratique  
quotidienne de la cuisine professionnelle (GBPH  
et/ou HACCP)

## FINANCEMENT

---

- Pôle emploi pour les demandeurs d'emploi  
inscrits (sous conditions)
- Conseil Départemental 44 pour les ayant droits
- CPF
- Individuel



**CAP FORMATION**

6 rue Benoît Frachon - 44800 SAINT-HERBLAIN / Tel : 02 28 44 32 14 / Fax : 02 28 44 32 39

[capformation@capformation.net](mailto:capformation@capformation.net) / [www.capformation.net](http://www.capformation.net)

Code NAF : 8559 A - SIRET : 493 588 222 000 56

Association Loi 1901 - enregistrée sous le numéro 52 44 05 195 44 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

