



Programme de formation

Les bonnes pratiques
d'hygiène en restauration

Formation de 7H00 sur 1 jours en présentiel

LES FONDAMENTAUX

L' ETAT DE SANTE DU PERSONNEL

L'HYGIENE DES MAINS

LE STOCKAGE DES PRODUITS

LA SPECT DES MARCHANDISES AVANT UTILISATION

LA DECONGELATION

LE REFROIDISSEMENT ET LE RÉCHAUFFAGES

L'UTILISATION DES PLANCHES À DÉCOUPER

LA MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES

LE NETTOYAGE/ DÉSINFECTION

LA MARCHE EN AVANT



FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Connaître le contexte réglementaire et les enjeux associés
à la restauration collective

Identifier les principales sources de contamination des
produits alimentaires

Identifier toute situation ou événement pouvant entraîner
un risque relatif à la sécurité des aliments

Etre en mesure de mettre en place les principales mesures
de prévention en matière de sécurité alimentaire

PRÉ REQUIS : Aucun

VALIDATION DE LA FORMATION :

Test d'évaluation des connaissances.

TARIF : 245€

PUBLIC : Cette formation est ouverte à tout public

SUIVI ET ÉVALUATION :

Nous fournissons à chaque participant une attestation de
participation à l'issue de la formation.



Méthodes pédagogiques et techniques

Apports théoriques - Mises en situation pratiques - Echanges et discussions - Supports
pédagogiques - Suivi individualisé - Évaluation continue

PROCHAINES DATES DE FORMATION NOUS CONSULTEZ

Tél : 06 10 55 93 99

lacarteacademy@gmail.com

Accessibilité assurée pour les personnes en situation de handicap :

Si vous rencontrez des difficultés ou que vous vous questionnez sur des aménagements
particuliers, contactez-nous au 06 10 55 93 99 ou par mail à lacarteacademy@gmail.com afin que nous
puissions vous accueillir au mieux.

VERSION
MISE À
JOUR
LE
28/04/2025