

## 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

L'ASPECT 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.

Taux d'interruption  
en cours de  
prestation :

0  
%

Taux de  
satisfaction des  
participants

100  
%

Taux de  
réussite

100  
%

#### 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 1  
MISE À  
JOUR  
LE  
28/04/2025