



## easy centre de formation

sarl Lamed services - 10, rue Pergolèse 75016 PARIS  
tél. : 01 55 73 10 21 - [easycentredeformation@gmail.com](mailto:easycentredeformation@gmail.com)

-Siret 534 042 882 00017 -

N° de décl. d'activité auprès du Préfet de la région IDF : 11 75 475 07 75

# HYGIENE ALIMENTAIRE

## Restauration commerciale

### PUBLIC

Aux dirigeants de restauration sur place et/ou à emporter, aux traiteurs, aux responsables d'établissement, au personnel cuisinant et/ou manipulant des denrées alimentaires.

### VALIDATIONS

*Une attestation de stage sera délivrée au personnel de l'établissement ayant suivi la formation.*

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

### Formation théorique et pratique

### OBJECTIF

- Connaître les axes principaux de la réglementation
- Acquérir des notions de microbiologie
- Connaître les grands principes de l'hygiène et savoir appliquer une méthodologie efficace pour gérer l'hygiène dans un établissement à toutes les étapes, de la réception des marchandises à la vente et à l'élimination des déchets.
- Connaître et comprendre l'importance du bio nettoyage
- Appliquer la méthode HACCP

### DURÉE

14 heures, 2 jours

### LIEU DE FORMATION

Voir convention.

### DATE

Voir convention.

### NOMBRE MINIMUM ET MAXIMUM DE STAGAIRES PAR SESSION

Minimum : 1 - Maximum : 12

### FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION

Remise d'un attestation de formation.

### SUIVI DE LA FORMATION

Feuille de présence.

### MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Diagnostic : Contrôle interne de la maîtrise des points à risques  
Pédagogie active basée sur la pratique. Inter et (ou) intra  
Documentation  
Traçabilité personnalisée d'après la méthode H.A.C.C.P.

## **DESCRIPTION**

### **Jour 1**

- La réglementation du 9 Mai 1995.
- Notions de base sur l'hygiène.
- Les microbes.
- Les toxi-infections alimentaires.
- Les 5 M
- L'hygiène du personnel
- Les locaux et le matériel.

### **Jour 2**

- La réception et le stockage des denrées.
- La fabrication, l'assemblage (méthodes)
- La distribution des denrées alimentaires. (Sur place ou à emporter)
- Le traitement des déchets.
- Le nettoyage et la désinfection.
- Les produits et le matériel d'entretien
- La traçabilité
- Mise en place de la méthode H.A.C.C.P.