MODULE HYGIÈNE NIVEAU 1

Programme complet

1) Les principaux types de dangers (microbiens, chimiques, corps étrangers)

- Acquérir les connaissances nécessaires pour reconnaitre les différents types de dangers présents en cuisine et au restaurant ;
- Savoir lutter efficacement contre ces dangers ;
- Le principe de la « marche en avant ».

2) Les règles d'hygiène de bases en cuisine

- La réception et le stockage des denrées et des produits :

1. Être capable de valider la conformité de la livraison et d'accepter les denrées ;
2. Savoir déconditionner et acheminer les denrées vers les lieux de stockages.

- La production :

1. Acquérir les savoir-faire nécessaires à la maîtrise de la prévention pour les différentes méthodes de fabrication et les différents types de produit (préparations froides et chaudes, légumerie, pâtisserie ...) ;
2. Être capable d'appliquer les règles de conditionnement et de stockage des produits fabriqués.

- La distribution :

1. Connaitre les règles de maintien et/ou de remise en température des denrées (liaison froide et chaude);
2. Appliquer les règles hygiènes de bases pendant le service ;
3. Savoir comment gérer les denrées non consommées.

- Les déchets :

1. Acquérir les bonnes pratiques en matière d'éliminations des déchets.

- Le nettoyage et la désinfection :

1. Connaître les règles de nettoyage du matériel et des zones de production, de stockage, de distribution, les vestiaires ...

3) Hygiène du personnel

- Être capable d'adopter les bons réflexes en matière de propreté corporel et vestimentaire ;
- Connaitre les bonnes pratiques et être conscient de l'importance du respecter des procédures.

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les règles d'hygiène de bases en cuisine et appliquer ces règles dans son activité quotidienne ;
- Organiser la production des repas dans le respect de la réglementation ;
- Utiliser les produits de nettoyage adaptés à chaque situation de façon optimale

Public concerné

Chef de cuisine, chef de partie, cuisinier ou commis de cuisine

Pré-requis

Débutants (es)

Durée

06 heures

Moyens Pédagogiques

- Démonstration pratique à l'aide du matériel et des produits d'entretiens disponibles en cuisine
- Vidéo projection, des exemples concrets, des quiz ;
- Livret de formation remis à chaque participant.

Evaluation du contrôle des connaissances

Le formateur évalue la progression pédagogique du participant tout au long de la formation au moyen de mises en situation et de travaux pratiques.

Mode de validation de la formation

Attestation de formation.