

HYGIENE ALIMENTAIRE ET CORPORELLE EN RESTAURATION

Référence :
HAC4H

①

Objectifs :

- Connaître la réglementation et pouvoir s'y référer
- Définition de base des microbes et leur implication dans les règles d'hygiène
- Acquisition et compréhension des règles d'hygiène imposées par la législation
- Acquisition et compréhension des règles de nettoyage et désinfection des mains

②

Pré requis :

Aucun

③

Public :

Savoir travailler en cuisine ou en laboratoire de transformation de denrées alimentaires.

④

Contenu :

1- REGLEMENTATION

L'arrêté français A.M. du 21/12/2009

2- A LA DECOUVERTE DES MICROBES

- Les micro-organismes dans le monde vivant
- Conditions de vie des microbes (paramètres de croissance)
- Présentation des principaux microbes dangereux en alimentation et transmis par contact avec les mains.

3- HYGIENE ET METHODE DE TRAVAIL EN RESTAURATION

Les grands principes de la méthode HACCP
Les règles de l'hygiène (du personnel)

4- LE NETTOYAGE ET LA DESINFECTION

Les étapes du nettoyage et de la désinfection

5- LE LAVAGE DES MAINS

Description du lave-mains réglementaire
Les étapes du lavage des mains

🕒 4H

☎ 04.50.45.82.56

€ 464.70 € pour un groupe

@ lidal@laboratoire-lidal.fr

🌐 laboratoire-lidal.fr

Les 

Bon équilibre entre théorie et pratique

Utilisation d'un kit pédagogique