

## Programme complet

### 1) L'hygiène alimentaire et les BPH

- Définition de l'hygiène alimentaire et du principe des Bonnes Pratiques d'Hygiène ;
- La réglementation en P.F. et les responsabilités professionnelles ;
- Les principaux dangers en restauration ;

### 2) La conception des locaux (établissement fixe ou établissement mobile/provisoire)

- Les différents locaux et espaces requis :
  1. Vestiaires, sanitaires, déchets, stockage des denrées, stockage des emballages, stockage des produits d'entretien, stockage du matériel, préparations froides/chaudes.
- Disposition, taille et agencement des locaux :
  1. Principe de la séparation des secteurs sains et souillés ;
  2. Principe de la marche en avant.
- Vestiaires et sanitaires
- Locaux de production (travail des denrées) :
  1. Conception ;
  2. Matériel et équipements.

- Local poubelles :
  1. Conception du local et équipements.

### 3) Les bonnes pratiques d'hygiène

- Approvisionnement :
  1. Fournisseurs autorisés - vérifications du client ;
  2. Contrôle des matières premières, intégrité, contrôle des DLC.
- Entreposage :
  1. Protection des denrées (premières, intermédiaires et finies) ;
  2. Identification des denrées (premières, intermédiaires et finies);
  3. Entreposage des emballages, du matériel, des produits d'entretien.
- Traçabilité des productions :
  1. Etiquetage des produits finis (DLC, mentions réglementaires) ;
  2. Cahier de production.
- Gestion des denrées non conformes :
  1. Autocontrôles microbiologiques, plan d'autocontrôle ;
  2. Réforme des denrées non conformes, denrées impropres à la consommation.

## Objectifs pédagogiques

- Connaître les dangers et risques spécifiques aux activités alimentaires.
- Pouvoir mettre en œuvre, au sein de son établissement, les prescriptions réglementaires et les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.
- Connaître les règles de conception des locaux et des installations conformes aux règles d'hygiène.

## Public concerné

Les patentés et salariés du domaine de la restauration commerciale : Chef de cuisine, chef de partie, cuisinier ou commis de cuisine ; Les porteurs de projet pour les établissements fixes, mobiles et provisoires de restauration commerciale.

## Pré-requis

Aucun

## Durée

02 heures

## Moyens Pédagogiques

Livret de formation remis à chaque participant  
Un quiz en fin de formation pour valider les acquis

## 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.