

### Public :

Tout salarié intégrant la zone de production culinaire et personnel hôtelier.

Toute personne manipulant des denrées alimentaires.

### Pré-requis :

Aucun.

**Durée :** 1 jour : 7h

**Horaires :** A définir

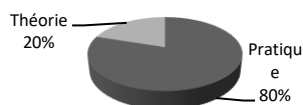
**Date :** A définir

**Lieu :** Dans votre structure

**Tarif :** A définir

**Nombre de salariés par**

**session :** 1 à 10 pers



### Références réglementaires :

Règlement (CE) n°852/2004  
Décret du 24/06/11 et arrêtés des 5/10 et 25/11/11

### Modalités pédagogiques :

Méthode participative et interactive

### Procédure d'évaluation :

Evaluation de fin de stage (mise en situation).

Attestation de fin de formation.

### Contacts :

Christophe ROGER

06.31.64.99.32

christophe.roger72@gmail.com

## Les Bonnes Pratiques d'Hygiènes en restauration « B.P.H »

### Objectifs et compétence visés :

- Actualiser ses connaissances dans l'application des règles des bonnes pratiques d'hygiène.
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène.

### Programme :

#### I. Le monde microbien

- Les bactéries, les moisissures et les levures
- Les utiles et les nuisibles
- Les pathogènes
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction
- Le mécanisme des TIAC (toxi-infections alimentaires collectives)

#### II. Les bonnes pratiques d'hygiène et le personnel

- La tenue professionnelle
- Le lavage des mains
- L'utilisation des gants
- La formation

#### III. Les bonnes pratiques d'hygiène et les aliments

- Les températures de stockage
- Les températures de distribution
- La « marche en avant »
- Les autocontrôles
- La traçabilité

#### IV. Les bonnes pratiques d'hygiène, le matériel et les locaux

- La désinfection et le nettoyage
- Le plan de nettoyage et sa validation
- L'utilisation des produits