

**DUREE**

0,5 jour

**TARIF**

110 €/pers

**LIEUX ET DATES : EN PRESENTIEL**

Période : février à décembre 2024

Lieux : Laval – Mayenne – Château-Gontier

Date : mercredi après-midi (ou autre sur demande)

Groupe de participants : entre 6 et 12



**OBJECTIFS DE FORMATION**

- Répondre aux exigences réglementaires du paquet hygiène (règlements n°852 et 853 / 2004)
- Ecrire la partie 1 de son référentiel de cuisine sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (BPHF)
- Disposer des procédures et enregistrements de preuve sur les BPHF



**PUBLIC ET PREREQUIS**

- Public : Responsable de cuisine et second de cuisine
- Prérequis : Avoir suivi une formation initiale aux Bonnes Pratiques d'Hygiène et travaillé en restauration collective



**MOYENS PEDAGOGIQUES**

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama
- Fourniture de documents (procédures et enregistrements) et d'un support de formation
- Questions au groupe, échanges questions-réponses



**INTERVENANT**

- Formatrice et expert en microbiologie des aliments au LDA53



**ÉVALUATION ET SUIVI**

- Evaluation des connaissances en début de formation et évaluation des acquis en fin de session sous forme de quiz Klaxoon
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid Klaxoon)



Fourniture d'un certificat de réalisation par stagiaire



**PROGRAMME**

Partie I du référentiel de cuisine : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication

- L'hygiène du personnel
- Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux
- La maîtrise des températures
- La gestion des déchets
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- La qualité de l'eau
- La réception des marchandises
- Le déconditionnement
- Le stockage des denrées alimentaires
- Le prétraitement des primeurs
- La congélation et décongélation
- La gestion des produits entamés
- L'utilisation du lait cru et des œufs coquilles
- Le suivi de la dégradation de l'huile de friture
- Le refroidissement rapide
- La remise en température
- La distribution des produits finis
- La gestion des restes alimentaires

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 52 53 00609 53 auprès du préfet de région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

*L'usage d'un smartphone avec une connexion internet est conseillé afin de répondre au sondage Klaxoon*

*Si la participation à la formation nécessite un accompagnement spécifique (situation de handicap), nous vous invitons à nous contacter afin de permettre au LDA53 d'organiser et de proposer des conditions d'accueil adaptées.*