

# APPLIQUER LES REGLES DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE



Mise à jour 05/2024

Réf PRHY01A

## Compétence(s) visée(s)

- ❖ Appliquer les procédures et autocontrôles dans le respect de la réglementation sur l'hygiène alimentaire dans ses pratiques professionnelles.

## Objectifs de la formation

- ☞ S'approprier les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.
- ☞ Identifier les risques rencontrés au niveau de la chaîne alimentaire.
- ☞ Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène pour le rangement.
- ☞ Assurer la traçabilité dans le respect de la réglementation.
- ☞ Appliquer les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la réglementation dans ses pratiques professionnelles.

## Contenu

### 1. La démarche de sécurité alimentaire et les risques de la chaîne alimentaire (actualisation)

- La démarche de sécurité alimentaire.
- Les enjeux spécifiques de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.
- Les différents risques potentiels de la chaîne alimentaire.

### 2. La zone de préparation : aménagement et plan de circulation

- Les différentes zones : zone de transition, zone sale, zone propre, zone de déchet.
- Le circuit des denrées.
- Le circuit du personnel.

### 3. La gestion des denrées et PMC

- Les Dates Limites de Consommation (DLC).
- Les Dates Limites d'Utilisation Optimale (DLUO).
- La traçabilité.
- Les PMC (bouteilles et flacons en Plastique, emballages Métalliques et Cartons à boissons).

### 4. La traçabilité

- La mise en œuvre d'un plan de surveillance et de contrôle.
- L'établissement des actions correctives à mettre en œuvre en cas de déviation au plan initialement prévu.

Echanges sur les pratiques actuelles avec  
visite des différentes zones.  
Traçabilité : Révision et/actualisation du  
plan de surveillance.

## Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation



### Public

Personnel de cuisine et restauration



### Pré-requis

Formation dispensée en français, maîtrise de la langue française.



### Durée

1 jour, soit 7h (en présentiel)



### Formateur(trice) pressenti(e)

Formateur/trice spécialisé(e) en hygiène alimentaire.



### Nombre de participants (intra)

De 2 à 10 personnes



### Matériel nécessaire

Aucun.

### Moyens et méthodes pédagogiques et techniques :

- Apports théoriques réalisés en pédagogie active
- Echanges sur les pratiques actuelles avec visite des différentes zones.
- Atelier pratique : visite des cuisines si possible
- Diaporama (transmis aux participants),
- Vidéoprojecteur et ordinateur
- Mise à disposition d'un espace extranet individuel

### Modalités et délai d'accès

De 1 à 3 mois en moyenne (nous contacter)

### TARIF

Nous contacter pour obtenir un devis personnalisé

Besoin d'un conseil ? d'une information ?  
d'un devis ?

Vous êtes en situation de handicap ?  
Contactez-nous



06.09.08.02.20



contact@cjformation.com



www.cjformation.com

Carine ANCIAUX

Présidente, Référente handicap  
Référente pédagogique et numérique  
Aurélie Fauchet et Claire Royer  
Assistantes administratives

