

HYGIÈNE EN RESTAURATIONBPH (Bonnes Pratiques Hygiène) : un premier pas vers la sécurité alimentaire

Information fournie
par :
C2RP Carif-Oref
Hauts-de-France

Date de mise à jour : 25/08/2020 | Identifiant OffreInfo : 20_1355931

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

1) Objectif général :

- Formation théorique et sensibilisation aux bonnes pratiques hygiènes et à l'application de la méthode HACCP adaptées à votre structure, conformément à la réglementation en vigueur.

2) Objectifs Pédagogiques :

- La formation « Les Bonnes Pratiques hygiène : Premier pas vers la sécurité alimentaire » a pour but :
- Initier les participants aux risques liés à l'activité de restauration,
- Connaitre les exigences en termes de Bonnes Pratiques d'Hygiène à appliquer pour assurer la sécurité sanitaire des aliments,
- Etre en mesure d'appliquer les Bonnes Pratiques d'hygiène au quotidien dans son restaurant (le personnel, les locaux).

Programme de la formation

3) Programme :

- Le B.A.BA de l'hygiène (exposés) :
- Découverte du monde microbien,
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives.
- La méthode HACCP (exposé) :

- Définition et historique.

- Les bonnes pratiques d'hygiène « BPH » (exposés et travaux dirigés) :

- L'hygiène corporelle,
- Les manipulations,
- Les températures,
- La marche en avant,
- Les repas témoins et la traçabilité,
- Le nettoyage et la désinfection.

- Les autocontrôles et le système documentaire (présentation) :

- Les principaux autocontrôles,
- Les procédures.

- Support pédagogique :

- Le Mémento hygiène.

Tour de table des participants et conclusion du formateur.

Validation et sanction

-

Type de formation

Non certifiante

Sortie

Métiers visés

Code Rome

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

7 heures en centre, 7 heures hebdomadaires

Conventionnement : Non

Financier(s)

Autre

Conditions d'accès

Public(s)

Tout public

Modalités de recrutement et d'admission

Toute personne travaillant directement ou indirectement dans un service de restauration

Niveau d'entrée : Information non communiquée

Conditions spécifiques et prérequis

Aucun

Modalités d'accès

Lieu de réalisation de l'action

formation entièrement présentielle

Adresse

Institut Culinaire de Paris - 63 boulevard menilmo

75011 - Paris 11e

Responsable : INFRES - Institut de Formation en Restauration

Téléphone fixe :

Contactez l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

rue de la Papinerie

59390 - Lys-lez-Lannoy

Responsable : Anne VERNAECKT

Téléphone fixe : 03-20-99-98-88

fax : 03-20-80-05-85

Site web : <http://www.infres-formation.com>

Contactez l'organisme

Contactez l'organisme formateur

INFRES - Institut de Formation en Restauration

SIRET: 43865470900015

59390 Lys-lez-Lannoy

Responsable :

Téléphone fixe : 03-20-99-98-88

Site web : <http://www.infres-formation.com>

Contactez l'organisme

Période prévisibles de déroulement des sessions

du 09/09/2020 au 09/09/2020

débutant le : 09/09/2020

Adresse d'inscription

Institut Culinaire de Paris - 63 boulevard menilmo

75011 - Paris 11e

Etat du recrutement : Information non disponible

Modalités : Entrées / Sorties à dates fixes

Organisme responsable

INFRES - Institut de Formation en Restauration

SIRET : 43865470900015

Adresse

rue de la Papinerie

59390 - Lys-lez-Lannoy

Téléphone fixe : 03-20-99-98-88

Contactez l'organisme