

Formation, conseil et audit

Type de prestation

Formation en intra (tarif horaire, sur devis) *

Sécurité Sanitaire en restauration

- **Module 1 : Le monde microbien**

Formation de 4h pour tout agent.

Les points suivants seront abordés :

- Les microbes
- Les TIAC
- Les sources de contamination
- Les moyens de lutte

- **Module 2 : Hygiène, Sécurité Sanitaire des aliments**

Formation de 4h pour tout agent, professionnel de l'alimentation, amené à manipuler des denrées alimentaires.

Les points suivants seront abordés :

- Les dangers
- Les TIAC
- Les mesures de maîtrise
- La réglementation
- Le plan de maîtrise sanitaire

- **Module 3 : Nettoyage et désinfection**

Formation de 4h pour tout agent.

Les points suivants seront abordés :

- Les surfaces
- Les produits
- La méthode

Sécurité Sanitaire en restauration collective

- **Formation Module 4 : Bonnes Pratiques d'Hygiène et Sécurité Sanitaire des Aliments**

Formation de 6h pour tout agent de la restauration collective amené à manipuler des denrées alimentaires ou nettoyant les installations.

Les points suivants seront abordés :

- Sécurité des aliments – Les différents dangers – Les TIAC
- Contexte réglementaire
- Le plan de maîtrise sanitaire

- **Formation Module 5 : Hygiène et Sécurité Sanitaire des Aliments – notion de base et maintien de compétences**

Formation de 6h pour tout nouvel agent de la restauration collective amené à manipuler des denrées alimentaires ou nettoyant les installations.

Les points suivants seront abordés :

- Analyse des dangers
- Contexte réglementaire
- Comment maîtriser ces dangers ?

- **Formation Module 6 : Hygiène et Sécurité Sanitaire des Aliments – niveau maîtrise**

Formation de 9h pour le responsable, second de cuisine ou tout agent de la restauration collective amené à manipuler des denrées alimentaires et à mettre en place le PMS.

Les points suivants seront abordés :

- Sécurité des aliments – Les différents dangers – Les TIAC
- Contexte réglementaire
- Le plan de maîtrise sanitaire
- Application du PMS (initiation à l'audit en cuisine)

- **Formation Module 7 : Maîtrise de l'hygiène en cuisine satellite**

Formation de 3h pour tout agent de la restauration en cuisine satellite, amené à manipuler des denrées alimentaires en liaison chaude et liaison froide.

Les points suivants seront abordés :

- Contexte réglementaire
- Les dangers
- Les voies de contaminations
- Les mesures de maîtrises
- Les TIAC

Autres thématiques de formation disponibles sur demande

Les lieux et contenus des formations sont adaptables aux personnes en situation de handicap, le cas échéant merci de prendre contact avec M Endrique THIEBAUT ethiebaut@vosges.fr.

Audit (tarif horaire, sur devis) *

- Diagnostic Hygiène cuisine autonome
- Diagnostic Hygiène cuisine satellite
- Diagnostic Hygiène cuisine centrale
- Diagnostic Hygiène cuisine traditionnelle

Forfait assistance technique (tarif horaire) *