

## Les bases de l'hygiène alimentaire

### Formation des saisonniers dans l'hôtellerie et la restauration



#### Objectifs de la formation :

- Appliquer les règles d'hygiène en matière d'hygiène alimentaire
- Identifier les dangers
- Connaître les risques pour le consommateur, la structure, l'équipe et soi même

Tous les détails au verso →



#### Public

Travailleurs du secteur de l'hôtellerie et la restauration



#### Effectifs

10 personnes maximum par session



#### Prérequis

Aucun  
Aptitude médicale au poste



#### Durée et Horaires

1 jour ou 2 demi-journées (7h)  
8h30-12h Et 13h30-17h  
Accessible en 30 jours



#### Validation

Attestation de formation délivrée après réussite au QCM



#### Animatrice

Formatrice spécialisée en hygiène et propreté  
Référente AFEST Certifiée



#### Moyens

Vidéo projection  
Matériel de formation  
Matériel d'entretien



**Méthodes pédagogiques :** Alternance de théorie et de pratique, méthode interactive. Disponible en Action de Formation en Situation de Travail (AFEST)



**Handicap :** Nos formations peuvent être adaptées aux personnes en situation de handicap  
Contactez-nous pour plus de renseignements



**Tarifs et Financements :** 850€ HT / jour ou 950€ HT / 2 demi-journées (option suivi +350€ HT)  
Rapprochez-vous de votre OPCO, de Pôle emploi ou utilisez votre Compte Personnel de Formation



**% de Réussite** (à venir)



**% de Satisfaction** (à venir)



## Déroulé de la formation

### Les bases de l'hygiène alimentaire

Formation des saisonniers dans l'hôtellerie et la restauration



#### Aliments et risques pour le consommateur :

- Microbiologie des aliments et leurs dangers.
- Risques et conséquences pour le consommateur (T.I.A.C...)
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques.
- Autres dangers : dangers chimiques, dangers physiques, dangers biologiques.
- Les risques et les conséquences pour la structure, l'équipe et soi même

#### Bonne pratique d'hygiène :

- Hygiène du personnel et des manipulations
- Tenue de travail
- Respect des températures
- Organisation
- La marche en avant
- Lutte contre les nuisibles
- Transport
- Stockage
- Equipement (matériel)
- Nettoyage et désinfection des locaux
- Eau
- Gestion des déchets
- Autocontrôle et traçabilité

Programme créé par Céline CHABBERT



#### Règlementation :

Règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent être encadrées et disposer « d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ».



#### Métiers et débouchés :

Professionnel de la restauration, saisonniers, cuisinier, traiteur, commis de cuisine, agent des cantines et de la restauration collective, chef d'équipe, intervenant dans la distribution, transport, logistique et stockage alimentaire.