

# HYGIENE ALIMENTAIRE

**DUREE**  
2 jours

**PRE-REQUIS**

Personnel de cuisine confirmé ayant les notions ou connaissances de base

## OBJECTIFS

- Qu'est-ce que l'hygiène (salubrité et sécurité des aliments)
- Identifier les types de risques alimentaires
- Adopter les mesures d'hygiène indispensables dans le cadre d'une activité professionnelle
- Connaître et adopter les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité au travail
- Maitriser les procédures de nettoyage et de désinfection

## CONTENU PEDAGOGIQUE

- Introduction à l'hygiène et la sécurité au travail
- Identifier les bactéries, virus, moisissures, micro-organismes utiles et nuisibles
- Déterminer les types de risques professionnels au travail
- Mettre en place une démarche de prévention des risques au travail
- Retour sur les acteurs et les outils de la prévention : organisation, rôles et missions
- Traçabilité et gestion des non conformités
- Identifier les différents risques alimentaires
- Comprendre les dangers biologiques conditions de multiplication, survie, destruction, influence de la température
- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire (TIAC les plus fréquentes, couples pathogènes/aliments associés)
- Comment limiter les contaminations
- La chaîne du froid, la chaîne du chaud

## METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques et pratiques
- Travaux dirigés en équipes
- Support de cours formation hygiène et sécurité au travail
- Livret remis aux stagiaires (apport fiches théoriques et fiches pratiques)
- Construction de la séance autour du PMS

## PUBLIC CONCERNE

- Tout salarié de la restauration

## POUR PLUS D'INFORMATIONS

- Mail : [contact@nantilusconseil.com](mailto:contact@nantilusconseil.com) / Tél :

