



LIEU DE LA FORMATION

FORMATION INTRA ÉTABLISSEMENT

PUBLIC CONCERNÉ

Responsables et personnels travaillant en cuisine et/ou à l'entretien des locaux

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis pédagogique n'est demandé pour cette formation

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

14 H, 2 jours

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des compétences

PRIX DE LA FORMATION

2200€

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Etat des lieux : Visite des services concernés de l'établissement: Les différents circuits, les pratiques professionnelles, les locaux et les matériels

Identifier les grands principes de l'hygiène :

En restauration (élaboration, distribution des repas et plan de nettoyage) :

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs,
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen),
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire,
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène:
 - Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques,
 - Raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne,
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration collective :
 - Organiser la production et le stockage des aliments selon les protocoles
 - Mettre en place les lieux de restauration
 - Assurer la distribution des repas en respectant les règles
 - Appliquer les bonnes pratiques en matière de plonge et débarrassage
 - Respecter le plan de bio-nettoyage
 - Effectuer systématiquement les auto contrôles.

Pour l'hygiène des locaux :

- Connaître les principes généraux d'entretien des locaux
- Connaître les différentes opérations nécessaires à un bon bio-nettoyage
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène:
 - Repérer et raisonner les situations à risques
 - Intégrer les spécificités de la crise COVID19
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques hygiéniques :
 - Organiser les activités
 - Appliquer les bons protocoles et intégrer les spécificités
 - Assurer la traçabilité des actions

CONTENU DE LA FORMATION

Sur-mesure : le contenu peut-être adapté en fonction de vos besoins.
Nous contacter

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance d'exposés interactifs, d'études de cas et d'exercices d'applications.
Aide mémoire remis aux stagiaires en fin de formation, diaporama, matrice pour les

exercices et les études de cas.

Compte-rendu de l'analyse RABC

Documents préconisés pour la démarche : Fiches techniques, protocoles internes existants

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de formation

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Sophie FERRAGGI
Conseillère en Formation
Professionnelle
sophie.ferraggi@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 75 02
06 30 52 75 43

Alexandra SALON
Assistante commerciale
pole.commercialisation24@greta-
cfa-aquitaine.fr
05 53 02 17 69 / 06 30 52 77
49



AGRICULTURE

BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS,
PERFORMANCE
ÉNERGETIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GÉNÉRALES, SOCLE
/ CLEA

ACCOMPAGNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

PRÉVENTION /
SÉCURITÉ

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /
AUDIOVISUEL

PROFIL DES INTERVENANTS

Formateur consultant en Hygiène et Qualité

VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DE DORDOGNE

Sophie FERRAGGI
Conseillère en Formation
Professionnelle
sophie.ferraggi@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 53 02 75 02
06 30 52 75 43

Alexandra SALON
Assistante commerciale
pole.commercialisation24@greta-
cfa-aquitaine.fr
05 53 02 17 69 / 06 30 52 77
49