



ORGANISME DE FORMATION

N° TAHITI: B46818
RCS PAPEETE: 1599B
BP 14 907 - 98701 ARUE
Gsm : 87.34.77.39
Email : dir.risk@gmail.com
www.risk-formation.org

Les bonnes pratiques d'hygiène et de nettoyage



Méthodes et moyens pédagogiques

Vidéo projection, des exemples concrets, des quiz ; Livret de formation remis à chaque participant.

Niveau de connaissance préalable : Débutants (es)

Durée : 14 heures sur 2 jours

Objectifs :

- A. Maîtriser les règles d'hygiène de bases en cuisine et appliquer ces règles dans son activité quotidienne ;
- B. Organiser la production des repas dans le respect de la réglementation ;
- C. Utiliser les produits de nettoyage adaptés à chaque situation et de façon optimale.

Programme :

1. Connaître les principaux types de dangers (microbiens, chimiques, corps étrangers)

- Acquérir les connaissances nécessaires pour reconnaître les différents types de dangers présents en cuisine et au restaurant ;
- Savoir lutter efficacement contre ces dangers.

2. Maîtriser les règles d'hygiène de bases en cuisine

La réception et le stockage des denrées et des produits :

- Etre capable de valider la conformité de la livraison et d'accepter les denrées ;
- Savoir déconditionner et acheminer les denrées vers les lieux de stockages.

La production :

- Acquérir les savoir-faire nécessaires à la maîtrise de la prévention pour les différentes méthodes de fabrication et les différents types de produit (préparations froides et chaudes, légumerie, pâtisserie ...)
- Etre capable d'appliquer les règles de conditionnement et de stockage des produits fabriqués.



ORGANISME DE FORMATION

N° TAHITI: B46818
RCS PAPEETE: 1599B
BP 14 907 - 98701 ARUE
Gsm : 87.34.77.39
Email : dir.risk@gmail.com
www.risk-formation.org



La distribution :

- Connaître les règles de maintien et/ou de remise en température des denrées (liaison froide et chaude) ;
- Appliquer les règles d'hygiène de bases pendant le service ;
- Savoir comment gérer les denrées non consommées.

Les déchets :

- Acquérir les bonnes pratiques en matière d'éliminations des déchets.

3. Maitriser les règles d'hygiène du personnel

- Être capable d'adopter les bons réflexes en matière de propreté corporel et vestimentaire ;
- Connaître les bonnes pratiques et être conscient de l'importance du respect des procédures.

4. Connaître les produits de nettoyage et de désinfection en restauration

- Les détergents et leurs compositions ;
- Les désinfectants et le cas de l'eau de javel ;
- Les détergents-désinfectants.

5. Maitriser les règles de nettoyage et de désinfection

- Faire la différence entre nettoyage (Le cercle de Sinner) et désinfection ;
- Être capable de choisir les produits en fonction des souillures et des procédés ;
- Appliquer les règles de sécurité pendant les opérations de nettoyage.

6. Être capable de mettre en pratique les principales opérations de nettoyage et de désinfection

- Être capable de laver et de désinfecter (procédé thermique ou chimique) la vaisselle ou le matériel ayant servi au transport, à la distribution et au service des repas.
- Être capable d'assurer le nettoyage, la désinfection et le rinçage des zones de production, de stockage, de distribution, les vestiaires ...