



PGR21

## HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Pour les usagers d'ESAT

### Public

Tout usager concerné par la compréhension et la mise en place de la méthode HACCP et de l'hygiène alimentaire en cuisine collective

### Durée – Taille du Groupe

1 jours (7h) – 8 à 10 personnes

### Pré-requis

Avoir déjà travaillé en cuisine

### Evaluation

Test de validation des compétences

### Moyens Pédagogiques

Apports théoriques et pratiques, Exercices pratiques, Support de formation HACCP

### Tarif

INTRA : 1290,00 € HT /jour  
hors frais de déplacement,  
hors frais duplication de  
support

INTER : 320,00€ HT /stagiaire

## Objectif global

- Revoir les principes de la sécurité alimentaire en cuisine collective.
- Consolider la sécurité alimentaire, sensibiliser et former les apprenants aux enjeux liés au respect de la réglementation en vigueur.

## Objectifs spécifiques

- Sensibilisation aux enjeux de l'hygiène.
- Rappels des notions de microbiologie.
- Rappels élémentaires sur l'hygiène :
  - Les dangers
  - La maîtrise de ces dangers (Les 5 M):
    - Milieux
    - Matières premières
    - Mains d'œuvres
    - Matériaux
    - Méthodes
  - Les nettoyages et désinfections
- Connaissance de la législation en vigueur : évolution des dispositions réglementaires

Un certificat de réalisation sera remis aux apprenants à l'issue de la formation.

La présence d'un moniteur est requise. L'accès au site de production est requis.

*Délai d'accès : « Notre organisme de formation s'engage à répondre sous 48h à toute demande d'information relative aux actions de formation. Une fois le contact établi, nous envisagerons conjointement la date la plus appropriée en fonction de vos besoins et de vos enjeux. Sauf cas particulier, la mise en place de la formation pourra se faire dans les deux mois suivant votre demande. »*

*Modalités d'accès handicap : Formations réalisées dans les locaux de l'entreprise qui aura pris les dispositions. CAP Avenir prendra les dispositions nécessaires en amont de la formation et en concertation avec l'entreprise et le stagiaire.*

*« Les actions de formation sont exonérées de TVA selon l'application de l'article 261-4-4 du Code Général des Impôts »*



**CAP Avenir**

CONSEIL - AUDIT - PRÉVENTION

SAS Conseil Audit Prévention Avenir • 5 rue de Verclay • 57070 Metz  
☎ 06 79 84 77 62 • ✉ [contact@cap-avenir.fr](mailto:contact@cap-avenir.fr)

SIRET : 841 456221 00024 • CODE NAF 8559A • Numéro de déclaration d'activité : 44570389757