

# Perfectionnement à la maîtrise des règles d'hygiène et à la qualité alimentaire en restauration



## OBJECTIFS

- ✓ Identifier les règles d'hygiène et de qualité applicables à la restauration.
- ✓ Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans un contexte professionnel.
- ✓ Adapter les règles d'hygiène alimentaire aux différents types de restauration.

## CONTENUS

- **La réglementation applicable à la restauration concernant l'hygiène**
- **La méthode HACCP :**
  - Hygiène et sécurité alimentaire
  - Autocontrôles
  - Analyse des dangers
  - Gestion des risques
- **Respect des règles d'hygiène en restauration :**
  - L'organisation, l'équipement et l'entretien des locaux
  - L'entretien des cuisines
  - L'entretien des équipements
  - Le traitement des déchets alimentaires
  - L'hygiène personnelle
  - Le suivi des denrées alimentaires et leurs emballages
  - Le chaud et le froid
  - L'alimentation en eau
  - Utilisation rationnelle des moyens, matériels et matières
- **Les documents concernant le respect des règles d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration :**
  - Protocole de nettoyage et désinfection
  - Attestations d'aptitude du personnel
  - Rapports d'analyses
  - Fiche de nettoyage et plan de nettoyage

## MODALITES PEDAGOGIQUES

Alternance d'explications, de mises en situations concrètes et de réalisations en autonomie

## ACCOMPAGNEMENT ET SUIVI

Cette formation est animée en présentiel. Le formateur communique à l'issue de la formation une adresse mail permettant d'accéder à un support technique en lien avec le cours.

## MODALITE D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation réalisée à partir de mises en situations concrètes.  
Délivrance d'un Certificat de Compétences émis par Sb Formation.

EJ.02.2023

## PUBLIC

Responsable de restaurant, cuisiniers, commis de cuisine

## PRE-REQUIS

Connaitre les différents postes de cuisine au sein d'un restaurant

## MODALITES DE FINANCEMENT

Plusieurs modalités de financement possibles selon votre situation : autofinancement, OPCO...

## DUREE

7 heures - 1 jour

## DELAIS D'ACCES

Formation à la carte. La date de démarrage est négociée au moment de la signature du devis.

## TARIF

Nous consulter : tarif différent selon les modalités de participation choisies : inter, intra, cours particulier... Vous pouvez vous référer au devis fourni avec ce plan de formation

## INTERVENANTS

Intervenant spécialisé en techniques d'hygiène en restauration

## VALIDATION

Des exercices de mise en situation vous permettront d'identifier les compétences acquises. Certificat de compétences délivré par Sb Formation

## DATE ET LIEU

Lycée Hôtelier Saint Bénigne  
99 rue de Talant 21000 DIJON  
Cette formation nécessite un plateau technique et ne peut être délocalisée.

## ACCESSIBILITE

Toutes les formations Sb sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Contactez le référent handicap Sb.

## CONTACT :

Laetitia PAUGET  
Relation entreprise Sb Formation  
03.80.70.12.06  
Mail : [laetitia.pauget@groupe-sb.org](mailto:laetitia.pauget@groupe-sb.org)

### **Procédure d'accès à la formation :**

Cette formation est accessible après signature d'une convention de formation et après acceptation des conditions générales de vente de Sb Formation.

Les étapes d'inscription sont les suivantes :

1. Identification lors d'un contact des besoins de formations spécifiques du demandeur.
2. Envoi par Sb Formation du programme de formation et d'un devis.
3. Retour du devis signé et acceptation des modalités de déroulement de l'action.
4. Réception par le demandeur de la convocation à la formation.
5. Démarrage de la formation.

**Votre contact durant la formation :** Laetitia PAUGET

### **Public en situation en handicap :**

Sb Formation vous propose de contacter son référent handicap qui vous accompagnera dans les différentes démarches visant à faciliter votre accueil en formation.

### **Possibilité de valider un/ou des blocs de compétences :**

Sb Formation réalise également des actions permettant de valider un/des blocs de compétences ciblés par cette formation dans le cadre d'un dispositif qualifiant de longue durée permettant la délivrance d'un diplôme ou d'un certificat.

**Equivalences :** Cette formation ne donne pas lieu à une équivalence.

**Passerelles :** Cette formation est une composante du cursus hôtellerie – restauration proposé par Sb Formation.

### **Suites de parcours :**

Cette formation peut être complétée par d'autres modules permettant l'acquisition et le perfectionnement de compétences complémentaires.

L'ensemble de notre offre de formation est publiée sur le site internet Sb Formation à l'adresse [www.sb-formation.fr](http://www.sb-formation.fr)

### **Débouchés :**

Les compétences mises en œuvre dans le cadre de cette action de formation visent à la professionnalisation des participants, permettant de développer de nouvelles compétences mobilisables dans votre activité professionnelle actuelle ou à venir.

### **Valeur ajoutée de Sb Formation :**

- Formation animée par des formateurs professionnels en lien avec les entreprises du domaine d'activité concerné.
- Possibilité de poursuivre sa formation dans le cadre d'un parcours qualifiant.
- Formateurs aguerris, et permanents (80% de nos intervenants ont plus de 10 ans d'expérience dans l'animation de formation).
- Entreprises partenaires qui renouvellent leur confiance en Sb année après année (3 000 entreprises ont déjà fait appel à nos services).