

HYGIÈNE EN CHAMBRE ET AU SERVICE P.D.J. RÉGLEMENTATION ET MÉTHODE HACCP

Objectifs :

Maîtriser les règles d'hygiène et de contrôle alimentaire en conformité avec la méthode HACCP et la réglementation en vigueur

Personnes concernées :

Le personnel de restauration et d'étage ainsi que toute personne en contact des denrées alimentaires

Pré requis :

Notions générales en restaurations et sur les produits alimentaires

Méthode Pédagogique :

Active et participative, basée sur un apport théorique avec la présentation de cas concrets et la mise en application sur site

Matériel Pédagogique :

Remise d'un dossier technique complet

Évaluation :

Exercices pratiques. Vérification des acquis sur le site de production. Remise d'une attestation de stage

Programme

adapté au service des Petits déjeuners et au service en chambres:

Législation et contraintes :

- La législation européenne et le droit français
- Contraintes liées aux consommateurs

Les risques biologiques, physiques et chimiques :

- Les micros-organismes et toxi-infection
- Les risques physiques et chimiques
- Les moyens de lutte et remèdes

Les bonnes pratiques d'hygiène :

- Les guides BPH
- Hygiène des locaux, du matériel
- Hygiène du personnel
- Règles de comportements
- Le nettoyage, la désinfection et la propreté

Autocontrôle - Méthode HACCP :

- L'autocontrôle, la qualité et les principes de la méthode HACCP
- Maîtrise de la chaîne du froid et justification par suivi des températures
- Maîtrise micro-biologique et échantillonnage pour analyse
- Maîtrise du plan de nettoyage et désinfection
- Organisation du classeur d'hygiène alimentaire



Durée :
1 journée
7 heures