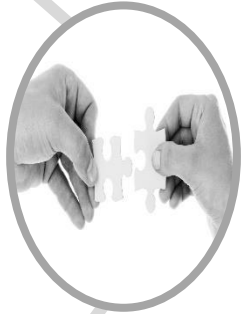




STAGE SMSA 01B



● **Public :**

Personnels et gestionnaires d'établissements de restauration commerciale

● **Durée :**

2 jour (14h)

● **Prérequis:**

Aucun

● **Objectifs :**

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale.

● **Méthode :**

Il s'agit d'une formation en intra-entreprise privilégiant la communication orale. Les méthodes pédagogiques s'appuient sur des mises en situation, simulations, et divers jeux interactifs.

● **Contenu :**

Première partie (1j) : réglementation

- La réglementation en vigueur
- Les obligations en restauration
- Traçabilité (obligations et intérêts),
- Principaux enregistrements dans l'entreprise

Deuxième partie (1j) : Sécurité des aliments

- Les Bonnes pratiques d'hygiène (BPH): personnel, locaux...
- Les dangers présents en cuisine
- Microbiologie des aliments
 - Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Rapprochement avec la méthode HACCP.

Jeu sur la qualité et la sécurité alimentaire KALISSA®

Validation des acquis

Questionnaire de validation.