



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Hygiène du personnel et lavage des mains

Hygiène des locaux et du matériel

OBJECTIFS

- Connaissance et maîtrise de l'hygiène du personnel et des locaux
- Diminuer les risques de contamination (TIAC)

PUBLIC CONCERNÉ

Chef
Gérant
Chef de cuisine
Cuisinier
EPR

NOMBRE DE STAGIAIRES

10 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Diaporama
- Questionnaire
- Application pratique

TARIF

Coût de la formation :

300 € HT/pers. soit 360 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur
(selon justificatifs)

DURÉE
5 heures

Théorie : 2h
Application : 3h

CONTENU DU STAGE

- **Définition de la microbiologie** (risques, transmission, lutte)

HYGIENE DU PERSONNEL :

- **Tenue vestimentaire et hygiène corporelle**
- **Comment bien se laver les mains**
- **Attitude à respecter en cas de maladie** (grippe, gastro-entérite)

HYGIENE DES LOCAUX :

- **La réglementation**
- **Les méthodes de désinfection**
- **Le matériel et les produits**
- **Le suivi et planning de nettoyage**

Pour plus d'informations contactez-nous

Sud Est Restauration

46 boulevard des Neuf Clés - BP 80113

71004 Mâcon Cedex

Tél. 03 85 31 57 49

Email : ser@s-e-r.net

www.sud-est-restauration.com



Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71