

Module 2

Hygiène des produits et température des plats

[Cette formation est accessible aux travailleurs d'ESAT]

Objectifs

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera en mesure de :

- Maîtriser les règles pratiques d'hygiène de base
- Respecter l'hygiène des produits
- Savoir prendre la température d'un plat et en assurer la traçabilité

Public

- Tous travailleurs d'ESAT travaillant en atelier cuisine de production, en cuisine de finition ou dans un atelier de transformation de produits alimentaires

Pré-requis

- Avoir suivi le module 1 « Sensibilisation à l'hygiène en cuisine »
- Ou en maîtriser déjà les règles et les connaissances

Nombre de stagiaires

- 8 personnes

Durée

- 3 heures (1/2 journée)

Méthodes et moyens pédagogiques

- Apports théoriques sur la base de photos et vidéos
- Exercices de mise en pratique

Evaluation des acquis

- QCM en fin de formation.

Contenu de la formation

Maitriser les règles pratiques d'hygiène de base :

- les règles d'hygiène corporelle
- le lavage des mains
- la marche en avant

Respecter l'hygiène des produits :

- la traçabilité des étiquettes
- la désinfection d'un produit
- l'ouverture d'une boîte de conserve sans risque infectieux

Maîtriser les températures d'un plat :

- les raisons et les risques
- la prise de température
- la traçabilité des températures

Intervenant(s)

David CAMI

Professionnel de Cuisine de l'Adapei des Pyrénées Atlantiques

Tarifs

- Individuel : nous consulter
- Groupe : 562 €

Dates

- Nous consulter

Modalités et délais d'accès

- Sur inscription, nous contacter

Lieu

- Etablissement de l'Adapei des Pyrénées-Atlantiques
- Ou sur votre site

Accès aux personnes en situation de handicap

Pour toute précision sur cette formation, contacter notre référent handicap (coordonnées bas de page)