



APPLIQUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE LA METHODE HACCP

Compétences visées

- > Connaître et appliquer les techniques de base obligatoires en hygiène alimentaire
- > Connaître la réglementation
- > Savoir appliquer la législation
- > Savoir mettre en oeuvre un plan de nettoyage
- > Obtenir des résultats de qualité suffisante en matière d'hygiène
- > Entre en conformité avec la législation

Publics et pré-requis

PUBLIC

Personnel de cuisine de collectivité, de lieu d'hébergement et d'accueil (handicap, gérontologie, protection, de l'enfance, ...)
Personnel EAJE
Personnel établissement scolaire
Personnel mairie
Personnel centre de Loisirs

PRÉ-REQUIS

Pas de pré-requis

Date, lieu et tarif

DURÉE > 2 jours (14 heures)

DATES >

24 et 25 février 2020, Lycée Bellevue St-Marcellin

24 et 25 septembre 2020, à l'IFTS

HORAIRES > 9h-12h30 / 13h30-17h

TARIF > 300€ (financement employeur)
240€ (financement personnel)

3 avenue Victor Hugo
38432 Echirolles Cedex
Tél. > 04 76 09 02 08
Email > iftsinfo@ifts-asso.com

@ ifts-asso.com
@ facebook.com/ifts.echirolles
@ twitter.com/ifts38



Une équipe à votre écoute,
des formations adaptées
à vos besoins.

Cette formation peut être adap-
tée pour se dérouler au sein des
établissements et services.

La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes



Modalités pédagogiques et d'encadrement

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- > Apports théoriques
- > Etude de cas
- > Questions- réponses, échanges avec les participants

MOYENS D'ENCADREMENT (INTERVENANTS PRESSENTIS)

Nathalie MASSIT est diététicienne nutritionniste, spécialiste des questions de nutrition des populations et des normes d'hygiène. Consultante et formatrice, elle intervient en formation continue, dans la formation des Assistants de soins en gérontologie, ainsi que dans la formation Accompagnant Educatif et Social sur le champ de la gérontologie.

L'IFTS se réserve le droit de modifier les intervenants en cas d'indisponibilité



Institut
de formation
en travail
social

3 avenue Victor Hugo
38432 Echirolles Cedex
Tél. › 04 76 09 02 08
Email › iftsinfo@ifts-asso.com

@ ifts-asso.com
@ facebook.com/ifts.echirolles
@ twitter.com/ifts38



Une équipe à votre écoute,
des formations adaptées
à vos besoins.

Cette formation peut être adap-
tée pour se dérouler au sein des
établissements et services.

La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes



Déroulé de la formation

JOUR 1

- > Aliments et risques pour le convive :
 - Introduction des notions de danger et de risque
 - Rappel de microbiologie
 - Les TIA et MIA, statistiques
 - Les dangers microbiologiques / physiques / chimiques
- > Réglementation en restauration collective :
 - Le paquet hygiène
 - Le PMS
 - La méthode HACCP

JOUR 2

- Les outils d'aide à la mise en place de la méthode HACCP / Les bonnes pratiques d'hygiène :
- Méthode des 5M
 - Hygiène des aliments
 - Hygiène du personnel et des manipulations
 - Hygiène du matériel et du milieu
 - Plan de nettoyage
 - Hygiène des méthodes
 - Chaîne du chaud et chaîne du froid, marche en avant

Modalités d'évaluation et de validation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Partage oral à chaque fin et réouverture de demi-journée
Fiche d'évaluation remise aux participants en fin de formation

VALIDATION

Une attestation de formation sera remise à l'issue de la formation

Informations et inscriptions

Inscriptions en ligne sur le site de l'IFTS :
ifts-asso.com/4p

Vos contacts formation continue :
Martine BERTIN, Noura DERBAL, Aurélie DELOR, Marie-Jo SOURIAU
formationcontinue@ifts-asso.com