



## **Objectifs :**

Maîtriser les règles d'hygiène de bases en cuisine et appliquer ces règles dans son activité quotidienne.

Organiser la production des repas dans le respect de la réglementation.

Utiliser les produits de nettoyage adaptés à chaque situation de façon optimale.

## **Contenu :**

Les principaux types de dangers (microbiens, chimiques, corps étrangers) :

Acquérir les connaissances nécessaires pour reconnaître les différents types de dangers présents en cuisine et au restaurant ;

Savoir lutter efficacement contre ces dangers.

Les règles d'hygiène de bases en cuisine : La réception et le stockage des denrées et des produits :

Être capable de valider la conformité de la livraison et d'accepter les denrées ;

Savoir déconditionner et acheminer les denrées vers les lieux de stockages.

La production : Acquérir les savoir-faire nécessaires à la maîtrise de la prévention pour les différentes méthodes de fabrication et les différents types de produit (préparations froides et chaudes, légumerie, pâtisserie ...).

Être capable d'appliquer les règles de conditionnement et de stockage des produits fabriqués.

La distribution : Connaître les règles de maintien et/ou de remise en température des denrées (liaison froide et chaude).

Appliquer les règles d'hygiène de bases pendant le service.

Savoir comment gérer les denrées non consommées. Les déchets : Acquérir les bonnes pratiques en matière d'éliminations des déchets.

Hygiène du personnel : Être capable d'adopter les bons réflexes en matière de propreté corporelle et vestimentaire.

Connaître les bonnes pratiques et être conscient de l'importance de respecter des procédures.

## **Contexte :**

Adopter les bonnes pratiques d'hygiène

## **Durée :**

12 h

## **Public :**

Chef de cuisine, chef de partie, cuisinier ou commis de cuisine

## **Prérequis :**

Aucun.

TAHITI FLIGHTS SERVICES ET FORMATIONS

SARL au capital de 1.000.000 Cfp Autorisation SEFI n° 000473 – BP 4445 - 98713 PAPEETE – TAHITI

Tél : 40 43 73 88 RCS PAPEETE TPI 1670 B N° TAHITI B87077.

[commercial@tfsf.pf](mailto:commercial@tfsf.pf) / [accueil@tfsf.pf](mailto:accueil@tfsf.pf) / facebook : TFSF

[www.tahitiflightsservices.com](http://www.tahitiflightsservices.com)



**Nettoyage et désinfection** : Être capable de laver et de désinfecter (procédé thermique ou chimique) la vaisselle ou le matériel ayant servi au transport, à la distribution et au service des repas.

Être capable d'assurer le nettoyage, la désinfection et le rinçage des zones de production, de stockage, de distribution, les vestiaires ...

**Moyens pédagogiques** :

Démonstration pratique à l'aide du matériel et des produits d'entretiens disponibles en cuisine

Vidéo projection, des exemples concrets, des quizz ;

Livret de formation remis à chaque participant.

**Evaluation / Attestation / Certification** :

Quizz en fin de formation afin d'évaluer les acquis de chaque participant



**Renseignements** :

87.23.06.06/ 40.43.73.88  
[commercial@tfsf.pf](mailto:commercial@tfsf.pf)

**Préinscription** :

[www.tahitiflightsservices.com](http://www.tahitiflightsservices.com)

**PRENEZ VOTRE  
ENVOL AVEC TFSF !**