



RESTAURATION

# Hygiène et organisation en cuisine

**Permettre aux participants travaillant en restauration collective d'acquérir une méthodologie de travail**

**Maîtriser les règles fondamentales et spécifiques de l'hygiène en cuisine**

## Objectifs :

- Sensibiliser aux enjeux de l'hygiène en restauration
- Connaître la réglementation
- S'organiser pour maîtriser les risques alimentaires

## Contenu et déroulé pédagogique :

- Réglementation et mesures HACCP
- Microbes et différents modes de maintien en température
- Gestes de tous les jours à appliquer
- Contrôles et documents obligatoires :
  - Affichage
  - Température...
- Hygiène des locaux, matériel et produits d'entretien

## Durée :

3 jours soit 18 heures

## Prérequis :

Aucun

## Accessibilité :

Travailleurs(es) d'ESAT  
et Salariés(ées) d'EA

## Modalités pédagogiques :

- Livret pédagogique
- Supports pédagogiques illustrés, accessibles en Facile à Lire et à Comprendre
- Personnalisation de la formation
- Méthodes et outils pédagogiques co-construits avec l'environnement de travail
- Mise en situation

## Modalités d'évaluation et de suivi :

- Evaluation pratique en fin de formation des gestes techniques ou professionnels
- Grille d'évaluation et bilan personnalisé des acquis transmis à l'établissement
- Attestation de formation délivrée à l'issue de la formation

## Modalités et délai d'accès :

- Formation dans votre établissement
- Inscription auprès d'AGAP

## Tarif :

Nous consulter

## Contact(s) :

**Hélène GIULIANO**  
Responsable formation  
0366729030  
helena.giuliano@agap-npdc.fr