

# Formations HYGIENE

De la réglementation à la mise en place sur le terrain

Des experts de la restauration  
à votre service

## Notre catalogue

### ● Mise en place de l'HACCP

Rappels de microbiologie et lutte contre les TIAC, bonnes pratiques d'hygiène, analyse des dangers, applications pratiques

### ● Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Définition et constitution, documents d'enregistrement, protocoles, traçabilité, analyse des dangers, mise en place de votre PMS

### ● Conception d'un dossier d'agrément

Définition et constitution du dossier d'agrément, description des activités, PMS, analyse du fonctionnement et adéquation avec la réglementation, accompagnement à la rédaction de votre dossier d'agrément

### ● Audit/Analyse du service restauration

Observation des méthodes de travail, respect de la réglementation de la réception des marchandises à l'assiette du consommateur, vérification du système documentaire, bilan et actions à mettre en place

### ● Hygiène en cuisine satellite

Règles d'hygiène en cuisine selon la méthode HACCP, températures cibles de la réception des repas au service, protocoles, documents d'enregistrement, traçabilité, gestion des restes, nettoyage

### ● Hygiène en crèche

Importance de l'hygiène en crèche, sécurité sanitaire des repas servis aux enfants selon la méthode HACCP, techniques de nettoyage des locaux, protocoles, documents d'enregistrement, traçabilité

### ● Bonnes pratiques d'hygiène en atelier cuisine

Hygiène du personnel et des participants, rappel des règles d'hygiène de base autour des repas, choix et traitement des matières premières, nettoyage, désinfection

### ● Hygiène dans les services

Règles d'hygiène de base, services des repas dans le respect des normes HACCP, utilisation conforme des matériels et produits, nettoyage des locaux, protocoles, traçabilité, enregistrement



# Formations NETTOYAGE

Des formations pour améliorer vos méthodes de travail

## Notre catalogue

### Hygiène des locaux et techniques de nettoyage

Importance de l'hygiène des locaux, recommandations du CLIN, choix et utilisation des produits, protocoles, enregistrements et autocontrôles, techniques de nettoyage et de désinfection appliquées à vos locaux et matériels

### Organisation du travail

Analyse de la charge de travail de l'équipe, définition des missions et tâches à effectuer par chacun, optimisation des techniques de nettoyage/désinfection, planning de nettoyage et enregistrements, rédaction de fiches de poste personnalisées et validées sur le terrain

### Optimisation de l'utilisation des produits de nettoyage

Analyse des produits utilisés et des pratiques de l'établissement, choix et utilisation des produits dans chaque service, alternatives et/ou réduction d'utilisation des produits chimiques, préconisations à mettre en place dans votre établissement

### Audit /analyse du nettoyage des locaux

Analyse de la charge de travail, choix et utilisation conforme des produits, évaluation des méthodes de travail dans l'établissement, système documentaire en place (protocoles, traçabilité, enregistrement), points positifs, points à améliorer et solutions préconisées

### Le nettoyage éco-responsable

L'hygiène éco-responsable : une pratique qui s'inscrit dans la RSE, démarche pour la mise en place d'une hygiène éco-responsable dans une structure, sélectionner ses produits et ses matériels, cas particulier du traitement du linge, préconisations à mettre en place dans votre établissement



Un compte-rendu  
systématique



Des formations  
adaptées



Mise en  
pratique

Pour en savoir



Veillez nous contacter par téléphone au **04 75 86 09 20** ou  
par e-mail en écrivant à **commercial@vici-restauration.com**

Notre site Internet : **www.vici-restauration.com**

**(VICI)**  
SOLUTIONS RESTAURATION