

J'Aplic

L'HYGIENE en cuisine professionnelle

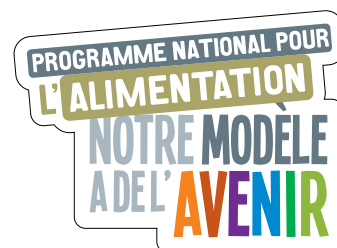


INTRODUCTION



J'APLIC l'hygiène en cuisine professionnelle a pour vocation de vous aider à mettre en place la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire de votre établissement. Cet outil, composé de fiches pratiques et fiches de suivi, vous permet de mettre en œuvre de bonnes pratiques d'Hygiène le plus concrètement possible.

Cet outil a reçu le Label « **Bien manger, c'est l'affaire de tous !** » du Programme National pour l'Alimentation en 2014.

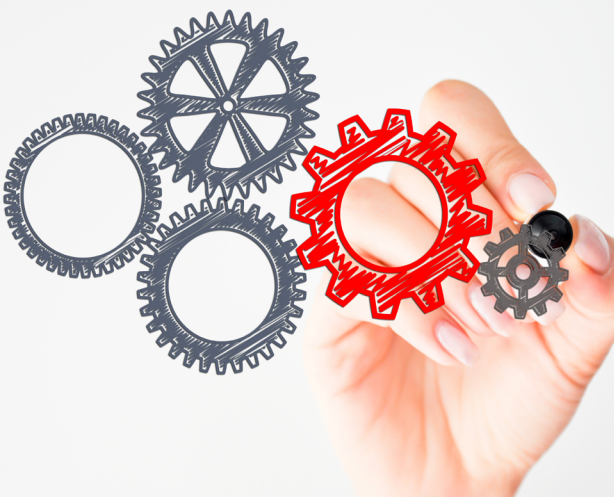


En 2016, la mise à jour de cet outil permet de répondre à 2 nouveaux axes du **PNA** à savoir :

- la **justice sociale** et l'accès de tous à une nourriture suffisante, sûre et nutritive (sécurité sanitaire),
- la **lutte contre le gaspillage alimentaire** (par de bonnes pratiques d'Hygiène et de gestion).

Il ne remplace pas les **Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène** (GBPH) plus complets, établis par les organisations professionnelles.





Vous souhaitez, dans un premier temps, assimiler les principales bases de l'hygiène ?

Le module « **Les Fondamentaux** » ainsi que « **Les fiches de Bonnes Pratiques d'Hygiène** » et « **Les fiches de suivi** », vous aideront à appliquer les bonnes méthodes de travail et à respecter les règles de l'hygiène alimentaire.

Vous souhaitez en savoir plus ?

Vous pourrez consulter « **Le Plan de Maîtrise Sanitaire** » et « **La réglementation applicable à la restauration** » concernant votre métier, et vous initier à la découverte des « **Dangers** » et des « **Microbes** ».

J'APPLIQUE

Les Fondamentaux

Résumé des bases sur les dangers et des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour maîtriser ces dangers.

Les fiches de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Résumant les méthodes de travail les plus courantes pour maîtriser la multiplication des microbes (réception des marchandises, maîtrise du stockage, maîtrise de la liaison chaude, froide, nettoyage/ désinfection, hygiène du personnel, gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.).

Les fiches de suivi

Les essentiels pour le suivi et les autocontrôles (enregistrement des T°C des enceintes froides, traçabilité, sommaire d'un Plan de Maîtrise Sanitaire, etc.).

J'APPREND

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Résumé des 3 fondamentaux du PMS (traçabilité, démarche HACCP et Bonnes Pratiques d'Hygiène).

La réglementation applicable à la restauration

Résumé de la réglementation et des sanctions encourues et accès aux différents textes réglementaires (européens et français).

Les initiations

Approfondissement des connaissances sur les microbes et les différents dangers en restauration (physiques, chimiques, biologiques et allergènes).

CLIQUEZ : [Initiation aux dangers](#) - [Initiation aux microbes](#)

