

ANNEXE PEDAGOGIQUE

Module II : PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Objet

Les règles d'hygiène alimentaire :

Définition de l'hygiène.

Présenter l'organisation d'une cuisine et le principe de la marche en avant. Les méthodes de gestion des moyens de stockage. La cuisson, pasteurisation et stérilisation, les barèmes temps température, le refroidissement rapide, le réchauffage. La chaîne du froid. Les températures de conservation. Les plats à risque. Les sources de contamination (matière première, eau, sol, air, insectes et rongeurs) et les moyens de prévention. Introduire les concepts de contamination, multiplication et non destruction. Règles d'hygiène corporelle et vestimentaire. Le lavage des mains.

A l'issue de l'exposé le stagiaire doit posséder les concepts suivants : il doit comprendre la gestion des stocks et des moyens froids. Il sait qu'il ne doit pas stocker tous les aliments ensemble et qu'il vaut mieux avoir des chambres froides séparées pour les légumes et la viande. Il doit savoir maîtriser une cuisson. Il doit savoir les règles de réchauffage et de refroidissement. Il doit savoir qu'il faut se laver les mains le plus souvent possible et connaît le rôle des vêtements de travail.

DLC et DLUO :

A l'issue de l'exposé le stagiaire doit posséder les concepts suivants : savoir retrouver la DLC ou DLUO sur un emballage. Il connaît les délais d'utilisation des produits préparés à l'avance en restauration commerciale. Il sait distinguer une DLC ou d'une DLUO. Il sait qu'il doit gérer les stocks en tenant compte des DLC.

L'analyse des dangers :

Présenter la règle des 5M sous forme d'un exercice.

A l'issue de l'exposé le stagiaire doit posséder les concepts suivants : il est capable d'analyser une activité en cuisine à travers la règle des cinq M et d'étudier les possibilités de contamination, de multiplication et de non destruction dans une opération.