

PROGRAMME DE FORMATION

Formation HSA

Formation Hygiène Alimentaire

A l'issue de cette formation l'employé sera appliquer les procédures de sécurité en matière d'hygiène alimentaire du restaurant KFC, dans le respect de la réglementation, en vigueur.

Durée: 7.00 heures en présentiel

Tarif : 175€ HT par apprenant

Profils des apprenants

Sans-Prérequis

- Cet emploi/métier est accessible sans diplôme ni expérience professionnelle.
- Employé Polyvalent.

Modalité et délai

- Être employé de la restauration rapide
- 15 jours de délai pour s'inscrire
- Contacter le centre de formation 01.60.35.20.36

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les notions en matière de sécurité alimentaire.
- Maîtriser tous les standards du restaurant KFC relatifs à l'Hygiène et la Sécurité des Aliments,
- Appliquer les procédures de sécurité alimentaire de la franchise KFC afin de limiter les risques d'accident.
- Appliquer strictement la procédure de lavage et de désinfection des mains
- Connaître et appliquer les procédures de nettoyage et de désinfection des locaux, ustensiles et équipements selon les plannings établis par le restaurant KFC
- Comprendre les enjeux du respect des standards KFC et les appliquer
- Identifier les éléments indispensables d'une tenue vestimentaire et d'une hygiène corporelle irréprochables
- Comprendre les risques de contamination
- Connaître et appliquer les exigences des audits HSA trimestriels

Contenu de la formation (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

- **Le lavage des mains. (30 minutes)**

Appliquer les procédures de nettoyage, de lavage des mains et de désinfection indiquée au poste de travail dans le respect de la réglementation :
Quand se laver les mains ? Comment se laver les mains ?

Appliquer les procédures de nettoyage, de lavage des mains et de désinfection indiquée au poste de travail dans le respect de la réglementation
Quand se laver les mains ? Comment se laver les mains ?

- **La tenue et l'hygiène corporelle. (30 minutes)**

Appliquer les standards KFC concernant la tenue et l'hygiène corporelle (ex : polo et port du badge, pantalon référencé, charlotte, chaussures de sécurité...)

- **Les lavettes et kits de brosse. (2 heures)**

Utiliser les lavettes de couleur correspondant à chaque zone du restaurant. Connaître les zones d'utilisation et les précisions de chaque lavette de couleur (rose, verte, bleue...)

Appliquer la procédure décrite dans le guide des standards KFC : le changement des lavettes, le stockage, le lavage...

Utiliser les brosseries de couleur correspondant à chaque zone du restaurant. Connaître les zones d'utilisation et les précisions de chaque broserie de couleur (bleue et blanche).

- **Les produits d'entretien. (2 heures)**

Appliquer la procédure d'utilisation et de stockage des produits d'entretien - exclusifs Ecolab référencés KFC - du restaurant dans le respect de la réglementation des produits chimiques.

Identifier chaque produit d'entretien. Connaître son application spécifiquement à l'utilisation des standards KFC.

- **Le nettoyage et la désinfection des équipements et des ustensiles. (1 heure)**

Appliquer la procédure de nettoyage et de désinfection du restaurant en respectant les chartes de nettoyage disponibles et affichées dans chaque zone du restaurant (Arrière/ cuisine/ Lobby).

- **Le lave-batterie. (1 heures)**

Appliquer la procédure d'utilisation et de nettoyage du lave-batterie du restaurant. Alerter le hiérarchique lors de tout dysfonctionnement et/ou défaut du lave-batterie.

Organisation de la formation

Formateurs

Une équipe de formateurs sera mise à disposition des apprenants pendant les semaines de formation sous la responsabilité d'un responsable pédagogique.

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Etude de cas concrets.
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.
- Pack de modules en ligne validés par KFC (The Vault).

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- La formation pratique se déroule en présentiel au sein du restaurant KFC, sur le matériel spécifique de la franchise (friteuse, lave-batterie, lave-verre, sèche-verre, chambre froide négative...) (formation sur le temps de travail).
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Evaluation des connaissances théoriques via le questionnaire de validation des connaissances sur l'hygiène et la sécurité alimentaire (QCM The Vault)

Accessibilité et délais d'accès

Toutes nos actions de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Délai d'accès défini à la suite de votre entretien préalable avec l'entreprise.

Pour toutes questions, merci de bien vouloir contacter notre référente : RAGOT Sandra Mail : vialformation@alia77.com

Téléphone : 01.60.35.20.36 / 06.68.30.19.83

Vial Formation | 3B La Grand Place Bussy Saint-Georges 77600 | Numéro SIRET : 92507041900021 |
Numéro de déclaration d'activité : 11941253294 (auprès du préfet de région de :) Cet enregistrement
ne vaut pas l'agrément de l'État.