Formation Hygiène 14 Les bases de l'hygiène en cuisine

Formation en matière d'hygiène alimentaire des manutentionnaires de denrées alimentaires, adaptée à leur activité professionnelle, règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre XII, 3 heures entièrement à distance

3 heures	FOAD	57 €	6 mois
Durée	Asynchrone	Tarif net de taxe	Accès

BLOCS DE COMPÉTENCES

M1	**Les dangers et les microbes** Distinguer le danger et le risque en cuisine · Reconnaître les quatre familles du monde microbien	0 h 27
M2	**Mes mains et ma tenue** Appliquer les règles d'hygiène et de santé du personnel · Porter une tenue de travail qui protège les aliments	0 h 31
M3	**Le froid et le chaud** Respecter la chaîne du froid et la chaîne du chaud · Refroidir rapidement un plat et le remettre en température	0 h 35
M4	**Recevoir, ranger et dater les produits** Réceptionner une livraison et remplir la fiche en direct · Ranger le réfrigérateur et faire tourner les stocks	0 h 32
M5	**Préparer sans contaminer** Appliquer la marche en avant, dans l'espace ou dans le temps · Empêcher les contaminations croisées	0 h 28
M6	**Nettoyer et finir le service** Nettoyer puis désinfecter : deux opérations, jamais une seule · Suivre le plan de nettoyage, une ligne par surface	0 h 27
TOTAL	6 modules · 28 leçons · 2 QCM	3 h

Objectif. Appliquer à son poste les bases de l'hygiène alimentaire en cuisine. Permet à l'exploitant de former ses équipes, comme le prévoit le règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre XII, point 1 : « Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller : 1) à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle. »

Public. Personnel de cuisine qui manipule des denrées alimentaires : cuisinier, commis, chef de partie, aide de cuisine, plongeur, pizzaiolo, équipier de snack ou de restauration rapide. Formation achetée par l'employeur pour ses salariés. Ne remplace pas la formation de 14 h exigée pour une personne de l'établissement. Prérequis : aucun.

Modalités. FOAD asynchrone, article D. 6313-3-1 du code du travail, entièrement à distance, à son rythme, sur téléphone ou ordinateur (plateforme Teachizy). Vidéos de 5 à 9 minutes, points à retenir et mots importants sous chaque vidéo, fiches mémo. En français, anglais, espagnol, italien, portugais, bengali ou chinois : vidéos, sous-titres, textes, QCM et fiches mémo dans la langue choisie. Assistance : contact@hygiene14.fr, 01 89 70 74 81, réponse sous 48 heures ouvrées.

Évaluation. QCM de positionnement à l'entrée, sans note ni seuil. Une question posée dans chaque vidéo, puis sa réponse. Test final en ligne de 20 questions sur les 6 modules, réussi à partir de 14 bonnes réponses (70 %) ; en cas d'échec, l'apprenant revoit les vidéos des questions manquées, puis repasse le test. Assiduité établie par les relevés de connexion. Avis recueilli en fin de parcours.

Sanction. Attestation de fin de formation nominative, en français, délivrée par HNC SAS après le parcours suivi et le test final validé, programme en annexe. Justificatif de formation remis à l'employeur, à conserver et à présenter en cas de contrôle. Aucune certification n'est délivrée.

Accès. Inscription et paiement en ligne par l'employeur sur hygiene14.fr. Chaque salarié reçoit ses identifiants de connexion par e-mail, pour la formation dans sa langue. Plateforme ouverte 6 mois.

Accessibilité. Référente handicap : Vanessa CHABOZ, contact@hygiene14.fr. Toute demande d'aménagement est étudiée avant l'entrée en formation.

Qualité. Organisme certifié Qualiopi au titre des actions de formation.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION

Hygiène 14 · HNC SAS, 26 rue Bosquet, 75007 Paris · SIREN 985 221 324 · Déclaration d'activité n° 11757465675, cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Programme détaillé

Chaque module, ses objectifs, puis ses leçons vidéo, dans l'ordre de la plateforme. Chaque vidéo pose une question à l'apprenant ; le parcours se clôt par un test final de 20 questions.

Accueil · Prise en main du parcours		avant le module 1
0.1	Bienvenue dans la formation	Leçon
0.2	**QCM de positionnement**	QCM, non noté

M1 · Les dangers et les microbes

0 h 27 · 4 leçons vidéo

Objectifs. Distinguer le danger et le risque en cuisine · Reconnaître les quatre familles du monde microbien · Expliquer ce dont une bactérie a besoin pour se multiplier · Retenir les trois repères de température de la zone de danger
Méthodes. Vidéos courtes, une question posée dans chaque vidéo, points à retenir et mots importants sous chaque vidéo

1.1	Danger ou risque : deux mots que tout le monde confond	Leçon
1.2	Le monde microbien, quatre familles sous le même mot	Leçon
1.3	Ce dont une bactérie a besoin pour se multiplier	Leçon
1.4	La zone de danger, 18, 3, 63	Leçon

M2 · Mes mains et ma tenue

0 h 31 · 5 leçons vidéo

Objectifs. Appliquer les règles d'hygiène et de santé du personnel · Porter une tenue de travail qui protège les aliments · Se laver les mains au bon moment, en suivant la procédure complète, geste par geste · Utiliser les gants sans aggraver le risque
Méthodes. Vidéos courtes, une question posée dans chaque vidéo, points à retenir et mots importants sous chaque vidéo

2.1	L'hygiène et la santé du personnel, la ligne que l'on n'ose pas tenir	Leçon
2.2	La tenue de travail, et ce qu'elle protège vraiment	Leçon
2.3	Le lavage des mains, trente secondes et six gestes	Leçon
2.4	Se laver les mains, la procédure complète, geste par geste	Leçon
2.5	Les gants, quand ils protègent et quand ils aggravent	Leçon

M3 · Le froid et le chaud

0 h 35 · 5 leçons vidéo

Objectifs. Respecter la chaîne du froid et la chaîne du chaud · Refroidir rapidement un plat et le remettre en température · Mesurer une température à cœur avec une sonde, là où il faut
Méthodes. Vidéos courtes, une question posée dans chaque vidéo, points à retenir et mots importants sous chaque vidéo

3.1	La chaîne du froid, réfrigération, congélation, ruptures	Leçon
3.2	La chaîne du chaud, cuisson à cœur et maintien	Leçon
3.3	Le refroidissement rapide, de 63 à 10 degrés en deux heures	Leçon
3.4	La remise en température, ce qui est permis et ce qui ne l'est pas	Leçon
3.5	Utiliser une sonde, mesurer là où il faut	Leçon

M4 · Recevoir, ranger et dater les produits

0 h 32 · 5 leçons vidéo

Objectifs. Réceptionner une livraison et remplir la fiche en direct · Ranger le réfrigérateur et faire tourner les stocks · Distinguer la DLC et la DDM, et décider du sort d'un produit · Décongeler selon une méthode autorisée
Méthodes. Vidéos courtes, une question posée dans chaque vidéo, points à retenir et mots importants sous chaque vidéo

4.1	Réceptionner une livraison, la fiche remplie en direct	Leçon
4.2	Cuit en haut, cru en bas, et pourquoi la gravité décide	Leçon
4.3	La rotation des stocks, et le piège du premier entré	Leçon
4.4	Deux dates, deux régimes, deux décisions	Leçon
4.5	La décongélation, trois méthodes autorisées et une interdite	Leçon

Hygiène 14 · HNC SAS, 26 rue Bosquet, 75007 Paris · SIREN 985 221 324 · Déclaration d'activité n° 11757465675, cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

M5 · Préparer sans contaminer

0 h 28 · 4 leçons vidéo

Objectifs. Appliquer la marche en avant, dans l'espace ou dans le temps · Empêcher les contaminations croisées · Laver et désinfecter les végétaux, du bac au stockage · Maîtriser les allergènes en cuisine, de la commande au dressage
Méthodes. Vidéos courtes, une question posée dans chaque vidéo, points à retenir et mots importants sous chaque vidéo

5.1	La marche en avant, dans l'espace ou dans le temps	Leçon
5.2	Les contaminations croisées, les quatre verrous	Leçon
5.3	Laver et désinfecter des végétaux, du bac au stockage	Leçon
5.4	Les allergènes, les maîtriser en cuisine, de la commande au dressage	Leçon

M6 · Nettoyer et finir le service

0 h 27 · 4 leçons vidéo

Objectifs. Nettoyer puis désinfecter : deux opérations, jamais une seule · Suivre le plan de nettoyage, une ligne par surface · Appliquer le plan de lutte contre les nuisibles · Contrôler le bain de friture et son seuil de 25 %
Méthodes. Vidéos courtes, une question posée dans chaque vidéo, points à retenir et mots importants sous chaque vidéo

6.1	Nettoyer et désinfecter, deux opérations, jamais une seule	Leçon
6.2	Établir un plan de nettoyage, une ligne par surface	Leçon
6.3	Le plan de lutte contre les nuisibles	Leçon
6.4	Le bain de friture, un seuil de vingt-cinq pour cent	Leçon

Clôture du parcours

après le module 6

7.1	**Test final**	QCM, 20 questions
7.2	**Votre avis sur la formation**	Satisfaction

PRÊT À COMMENCER ?

Une question sur le contenu, le financement ou votre obligation de formation : un conseiller vous répond.

01 89 70 74 81 · contact@hygiene14.fr · hygiene14.fr

Hygiène 14 · HNC SAS, 26 rue Bosquet, 75007 Paris · SIREN 985 221 324 · Déclaration d'activité n° 11757465675, cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.