

Hotel & Gastro

formation

Vaud

by



Hotel & Gastro Union
GastroVaud
Hôtellerie Romande

Cours Hygiène SRS CIE 1

Pully, 05 décembre 2022

Hygiène

Définition du Larousse®

- ▶ Ensemble des principes visant à la conservation de la santé, et au fonctionnement normal de l'organisme

Trois catégories d'hygiènes



Privée (de vie)



Personnelle



Alimentaire

Travail de réflexion.

Par deux: Trouver 10 règles d'une bonne hygiène de vie

- Boire 2 litres d'eau par jour
- Pas de tabac
- Pas d'alcool
- Ne pas être sédentaire (rester sur son canapé ou devant un jeu vidéo)
- Faire du sport
- S'oxygéner
- Alimentation équilibrée
- Dormir suffisamment
- Style de vie sain et équilibré
- Avoir une vie sociale
- Être positif-ve
- Soins corporels

Hygiène personnelle sur le lieu de travail

Quels sont les facteurs qui peuvent influencer une mauvaise hygiène personnelle sur le lieu de travail ?

Forum

- ▶ Toutes et tous ensemble trouvons au moins 10 précautions indispensables afin de limiter la contamination des aliments.

Hygiène alimentaire

- ▶ C'est l'ensemble des principes et des mesures garantissant que les aliments ne soient pas contaminés par des micro-organismes, tels que bactéries, moisissures, parasites, virus, devenant alors une source de danger pour la santé du consommateur.
- ▶ L'OSAV (Office fédéral de la sécurité alimentaire et vétérinaire) a pour mission:
 - ▶ la protection des consommateurs
 - ▶ La protection contre la tromperie constitue une autre de ses tâches dans ce domaine.
 - ▶ L'OSAV diffuse les lois.
- ▶ L'OFCO (Office cantonal de la consommation) dirigé par le laboratoire cantonal applique la loi (LDAI) et effectue les contrôles
 - ▶ Il est dirigé par un chimiste cantonal

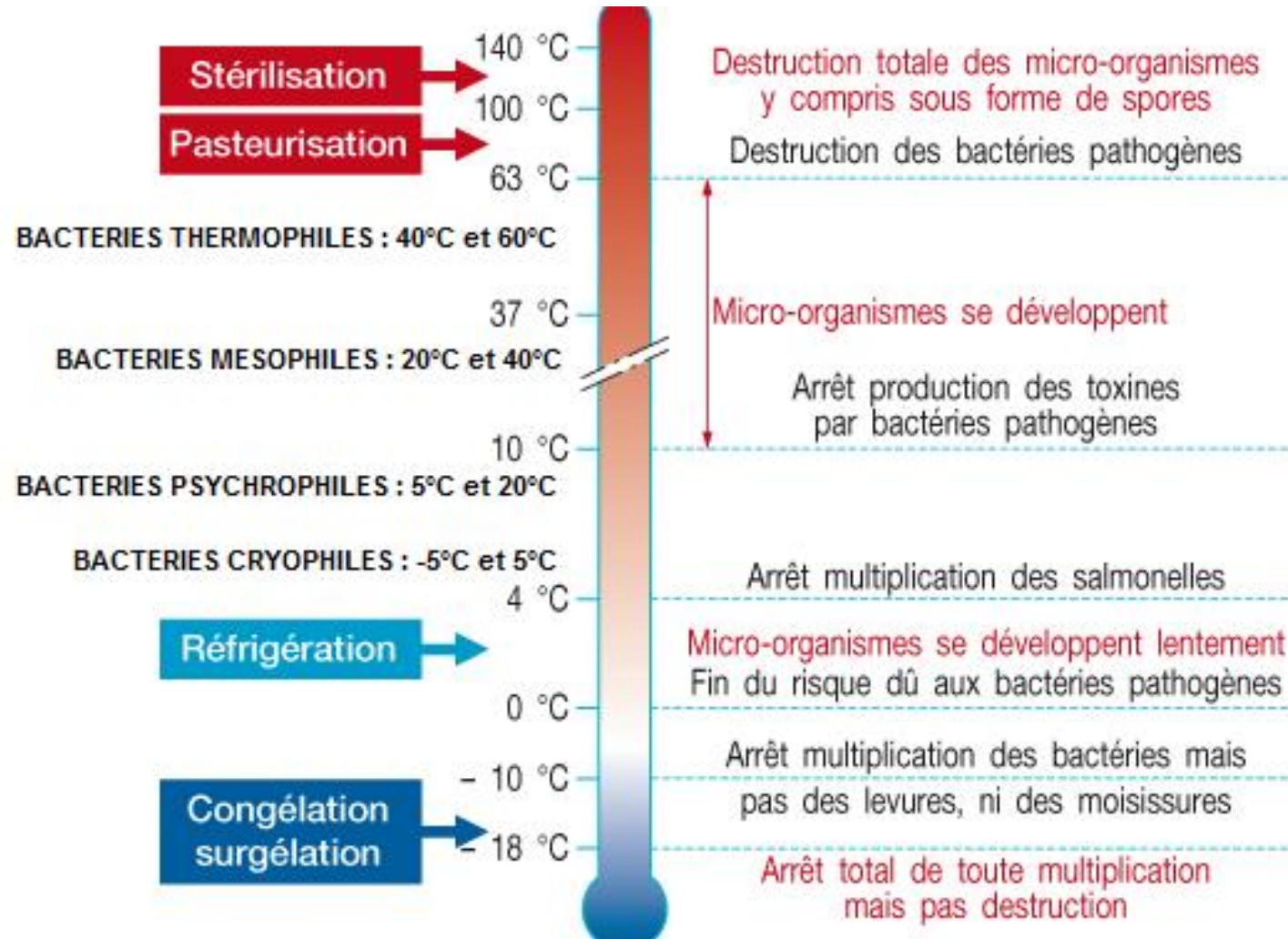
ODAIIOUs

Ordonnance sur les denrées alimentaires et objets usuels

► Que règle-t-elle ?

- La fabrication, la transformation, l'entreposage des denrées alimentaires
- Les conditions d'hygiène
- L'autocontrôle
- L'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires
- Bonne pratique de fabrication
- Les composants
- L'abattage d'animaux
- Les locaux et objets usuels

Les températures



Les températures des installations frigorifiques

► Dans le self-service nous servons les mets suivants:

- | | | |
|---|----------|--------------------------|
| ► Filets de perche meunière | °C | <i>poissons</i> |
| ► Steak de bœuf grillé | °C | <i>viandes</i> |
| ► Haricots verts au beurre | °C | <i>légumes</i> |
| ► Pommes au four, crème aigre | °C | <i>pommes de terre</i> |
| ► Choix de salades vertes | °C | <i>salades</i> |
| ► Sorbet aux pommes | °C | <i>congélateur</i> |
| ► Produits laitiers pour les différentes préparations | °C | <i>produits laitiers</i> |

A quelles températures doivent être les frigos en cuisine pour séparer et stocker les différents aliments ?

Vous avez un frigo pour le poisson et vous voulez concevoir une fiche d'autocontrôle

- ▶ Par groupe de quatre,
- ▶ Enumérer aux moins 4 points de contrôle et différents éléments que vous allez inscrire sur une fiche d'autocontrôle
- ▶ Dans un deuxième temps sur une feuille de flip chart concevoir cette fiche
- ▶ Temps à disposition 20 minutes



Un peu de lecture

Prenez 10 minutes pour lire les trois pages du fascicule
«Quelques points d'hygiène»

Quels sont les points que vous avez retenu?



Plan de nettoyage

Le nettoyage courant

Entre les différentes étapes du travail

Le nettoyage quotidien

Après avoir fini une tâche ou en fin de journée

le nettoyage périodique

Nettoyage en profondeur à des dates précises



Les étapes d'un nettoyage efficace

Les étapes peuvent quelques fois différencier suivant les matériaux à nettoyer

- Elimination grossière des déchets
- Prélavage à l'eau tiède (pas de cuisson des protéines)
- Nettoyage avec eau chaude + détergent
- Rinçage avec de l'eau chaude
- Désinfection (produit prêt à l'emploi)
- Séchage à l'air libre (sans essuyer)

Planification d'entretien et nettoyage de la cuisine et du self-service



Exercice: (30 minutes)

Par groupes de quatre

Choisissez 10 appareils / machines / endroits ou autres se situant sur l'image (en cuisine ou au self) et établissez un plan de nettoyage et entretien pour ceux-ci.



Obligatoire

Friteuse

Machine à crème fouettée

Merci de votre participation

Avez-vous des questions ou remarques ?



Nous finirons par un kahoot®
et un questionnaire de satisfaction

Il nous reste encore un peu temps:

La marche en avant

Contamination croisée

Fifo ou Peps

Questionnaire satisfaction

