

## **1-LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE**

page 3

- 1- Qu'est-ce que le PMS ?
- 2- Parlez-vous HACCP ?

## **2-LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN CUISINE**

page 5

- 1- Les risques alimentaires
- 2- Les toxico-infections alimentaires
  - Définitions
  - Les bactéries
  - Les virus
- 3- Le lavage des mains
  - Pourquoi se laver les mains ?
  - Quand se laver les mains ?
  - Comment se laver les mains ?
  - Equipement et matériel requis
  - Essuyage et séchage
  - Le port des gants
  - Règles d'hygiène
- 4- La tenue vestimentaire
- 5- Le suivi médical de l'agent

## **3- L'ELABORATION DES REPAS**

page 10

- 1- La marche en avant
- 2- Le froid
  - La chaîne du froid
  - La conservation au froid
  - La descente en température
  - La liaison froide
- 3 - Le chaud
  - La liaison chaude
  - La remise en température
- 4- La traçabilité
- 5- Gestion du stock
- 6- Les déchets

## **4- L'ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES EQUIPEMENTS**

page 15

- 1- Quelques définitions
- 2- Le Plan de nettoyage
- 3- Produits et matériels
- 4- L'entretien des sols
- 5- L'entretien des jeux
- 6- L'entretien des équipements

## **5- L'ENTRETIEN DU LINGE**

page 21

- 1- Etiquetage
- 2- Le tri
- 3- Le détachage
- 4- Le lavage
- 5- Le séchage
- 6- Le repassage
- 7- Recoudre un bouton