

J'Aplic

L'HYGIENE en cuisine professionnelle



INTRODUCTION



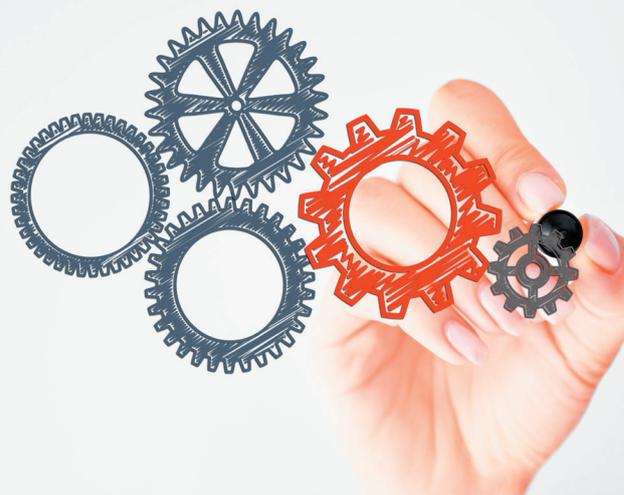
J'APLIC l'hygiène en cuisine professionnelle a pour vocation de vous aider à mettre en place la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire de votre établissement. Cet outil, composé de fiches pratiques et fiches de suivi, vous permet de mettre en œuvre de bonnes pratiques d'Hygiène le plus concrètement possible.

En 2014 puis en 2016, cet outil a reçu le label du **Programme National de l'Alimentation** en répondant à deux axes essentiels de ce programme à savoir :

- L'**accès de tous** à une nourriture suffisante saine et nutritive, selon le principe de justice sociale (la sécurité sanitaire étant l'un de ces piliers).
- La **lutte contre le gaspillage alimentaire** (par de Bonnes pratiques d'hygiène et de gestion).

Avec le [PNA 3 \(2019-2023\)](#) et la crise sanitaire, plus que jamais cet outil contribue à renforcer la confiance des consommateurs en notre restauration.





Vous souhaitez, dans un premier temps, assimiler les principales bases de l'hygiène ?

Le module « **Les Fondamentaux** » ainsi que « **Les fiches de Bonnes Pratiques d'Hygiène** » et « **Les fiches de suivi** », vous aideront à appliquer les bonnes méthodes de travail et à respecter les règles de l'hygiène alimentaire.

Vous souhaitez en savoir plus ?

Vous pourrez consulter « **Le Plan de Maîtrise Sanitaire** » et « **La réglementation applicable à la restauration** » concernant votre métier, et vous initier à la découverte des « **Dangers** » et des « **Microbes** ».

J'APPLIQUE



CLIQUEZ

Les Fondamentaux

Résumé des bases sur les dangers et des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour maîtriser ces dangers.



CLIQUEZ

Les fiches de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Résumé des méthodes de travail les plus courantes pour maîtriser la multiplication des microbes (réception des marchandises, maîtrise du stockage, maîtrise de la liaison chaude, froide, nettoyage/ désinfection, hygiène du personnel, gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.).



CLIQUEZ

Les fiches de suivi

Les essentiels pour le suivi et les autocontrôles (enregistrement des T°C des enceintes froides, traçabilité, sommaire d'un Plan de Maîtrise Sanitaire, etc.).

J'APPRENDS



CLIQUEZ

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Résumé des 3 fondamentaux du PMS (traçabilité, démarche HACCP et Bonnes Pratiques d'Hygiène).



CLIQUEZ

La réglementation applicable à la restauration

Résumé de la réglementation et des sanctions encourues et accès aux différents textes réglementaires (européens et français).



Les initiations

Approfondissement des connaissances sur les microbes et les différents dangers en restauration (physiques, chimiques, biologiques et allergènes).

CLIQUEZ : [Initiation aux dangers](#) - [Initiation aux microbes](#)