

MODULE A 40 périodes (5 jours)

Prescriptions d'hygiène

Compétence

Le chef d'établissement connaît toutes les réglementations, législations et dispositions en matière d'hygiène (loi sur les denrées alimentaires et guide des bonnes pratiques) et les applique correctement. Il sait effectuer en particulier un autocontrôle parfait en matière d'hygiène*. Il est capable :

	Périodes	Objectifs - compétences acquises	Taxonomie
Législation sur les denrées alimentaires et hygiène	16	de justifier l'objectif de la législation sur les denrées alimentaires et il connaît les textes fondamentaux pour l'hôtellerie et la restauration ainsi que le principe de la responsabilité personnelle	1
Achat, stockage, entretien, nettoyage, gestion des déchets en cuisine et au service	16	d'expliquer les termes fondamentaux de la législation sur les denrées alimentaires à l'aide d'exemples (par exemple, produits alimentaires, additif, objets d'usage courant, etc.)	1
		d'informer, à l'aide d'exemples concrets, sur les compétences des organes de contrôle et sur les supports juridiques dont il dispose au besoin	1
		de juger une carte de mets et de boissons par rapport aux dispositions sur l'obligation de déclaration	3
		de justifier l'importance de l'hygiène quant aux produits alimentaires dans le quotidien de l'hôtellerie et la restauration et il connaît les dispositions fondamentales de l'ordonnance sur l'hygiène	1
		de citer les principaux micro-organismes nuisibles à la santé	1
		de montrer, à l'aide d'exemples, comment empêcher et réduire la multiplication et la diffusion de micro-organismes nuisibles à la santé	1
		de citer les produits alimentaires susceptibles de nuire à la santé des hôtes, de justifier le danger et de proposer des mesures de précautions pour de tels produits alimentaires	1
		d'expliquer la signification de l'expression « bonnes pratiques d'hygiène » (BPH) et à quoi il doit concrètement faire attention dans son établissement, afin de satisfaire aux exigences en question	1
		d'expliquer, à l'aide d'exemples, la signification du terme « point de contrôle critique » (CCP) dans les différentes phases du processus de production et comment il met l'accent là-dessus dans son concept d'hygiène	1
		d'expliquer les principales causes d'intoxications alimentaires	1
		d'énumérer les principes de l'hygiène personnelle des collaborateurs dans l'hôtellerie et la restauration et d'en justifier la nécessité	1
		d'indiquer comment il pense organiser la formation des collaborateurs stipulée dans la loi	1
Sécurité au travail (PSCT)	8	de citer et d'expliquer les principales dispositions dans la loi sur le travail quant à la protection de la santé au lieu de travail	1
		d'expliquer la signification des directives de la commission fédérale de coordination pour la sécurité du travail et de les appliquer à son exploitation	2

Supports de cours

Fournis par GastroVaud

Examen

Module A – examen écrit – durée de l'examen : 3 h 00

Le cours sur la sécurité au travail n'est pas soumis à un examen de la matière. Une attestation est délivrée à l'issue du cours.

* Il met en place des mesures en faveur de la sécurité sur le lieu de travail et de la protection de la santé dans l'établissement