



## SECURITE : PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS EN RESTAURATION

### Objectif(s)

- Analyser
- Evaluer les risques professionnels et rechercher les améliorations afin de mettre en place de bonnes pratiques de santé et de sécurité en restauration

### Contenu détaillé du programme

- La restauration traditionnelle : une activité à risques
- Fiche de bonnes pratiques santé et sécurité au travail
- Réception des matières premières : Qu'observer ? Que faire ?
- Stockage : Qu'observer ? Que faire ?
- Production froide et chaude : Qu'observer ? Que faire ?
- Service en salle : Qu'observer ? Que faire ?
- Plonge, nettoyage : Qu'observer ? Que faire ?

### Méthodes pédagogiques

- Cours didactiques
- Visionnage de reportages
- Etude de cas