



SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS EN RESTAURATION SCOLAIRE (Basée sur la méthode HACCP)

Objectifs pédagogiques

- ✍ Connaitre les risques alimentaires
- ✍ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- ✍ Maîtriser le plan de nettoyage

Compétences visées

- ✍ Maîtriser les règles d'hygiène en restauration

Durée : 2 jours (14 heures)

Prérequis : aucun

Public : Agents de restauration - *Groupe de 12 personnes maximum*

Contenu

Quiz de positionnement

La réglementation alimentaire

Les risques alimentaires

Zoom sur Les risques chimiques liés à l'alimentation en restauration scolaire

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

- L'hygiène des manipulateurs
- La réception des matières premières
- Les préparations froides
- La chaîne du froid et du chaud
- Le refroidissement rapide des denrées, les denrées préparées à l'avance
- La gestion des stocks
- La gestion des déchets (préparation, service)
- Les opérations spécifiques (déboîtage, décongélation, épluchage des légumes...)
- Le plat témoin
- La Traçabilité

Le plan de nettoyage et de désinfection

- Les produits, le matériel
- Les règles d'efficacité et de sécurité
- L'établissement et le suivi des procédures

Moyens pédagogiques :

Pédagogie participative, ludique, alternant apports d'information et cas concrets.

La présentation de l'intervention est réalisée par vidéoprojecteur.

Les documents et affichettes pédagogiques remis à chaque participant reprennent les différents thèmes abordés au cours de la formation.

Des fichiers électroniques seront transférés sur clé USB.

Formatrice : Sylvie PODER-GUILLOU, docteur en chimie, fondatrice du cabinet SECALI.

Suivi et évaluation

A l'issue de la formation, une attestation de formation est délivrée au stagiaire, une copie de la feuille d'émargement est fournie à l'employeur.

Un QCM de vérification de l'acquisition des connaissances est réalisé ainsi qu'une évaluation qualité de fin de formation.

Après 3-6 mois une évaluation à froid est à transmettre à l'établissement afin d'évaluer les effets de la formation sur le salarié formé

Handicap

Dans le cas où un.e participant.e serait affecté.e par un handicap qui pourrait rendre difficile sa participation à une formation, merci de me contacter au préalable afin de définir ses contraintes, pour que je puisse adapter la session à ses besoins.