



PUBLIC

Personnel du service cuisine travaillant en ESAT



PRÉ-REQUIS

Aucun



DURÉE

2 jours - 12 heures



MODALITÉS

Présentiel



TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation

Attestation de fin de formation

» CONTEXTE

- Dans le cadre de la liaison froide, les agents de l'ESAT P réceptionnent les repas préparés. Ils assurent plus exactement la réception, la mise en température, le contrôle ; ils sont également chargés de mettre les couverts, préparer la salle pour les convives, le débarrassage et le nettoyage des locaux et du matériel de service. Au-delà, ils assurent également la mission de distribution et de service en salle.
- Il est important que les agents travaillant en ESAT reçoivent une formation relative à la méthode HACCP spécifiquement adaptées à leurs missions particulières car, en effet, des règles d'hygiène de base leur sont applicables dans le cadre de leurs missions quotidiennes.

» RÉSULTATS ATTENDUS

- Comprendre le bien-fondé des règles d'hygiène et de les intégrer dans leur pratique professionnelle
- Comprendre l'esprit de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire (méthode HACCP)
- Appliquer les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la réglementation relative à la liaison froide

» OBJECTIFS

- D'identifier les exigences réglementaires en matière d'hygiène alimentaire en restauration collective
- D'appréhender les prérequis en matière d'hygiène corporelle, tenue de travail et comportement adaptés aux activités réalisées
- D'analyser les risques afin d'y adapter une vigilance et des moyens de maîtrise (en particuliers Plan de Nettoyage)

» METHODES PEDAGOGIQUES

- Méthode active et participative
- Remise d'un livret pédagogique



DATES ET LIEUX

A définir - En vos locaux



TARIFS

NOUS CONSULTER



INTERVENANT

Pascal GARCIA
Consultant formateur hygiène
sécurité alimentaire HACCP et PMS



Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap.

PROGRAMME

APPROCHE GENERALE SUR LA REGLEMENTATION EN HYGIENE

- Les Bonnes pratiques d'hygiène
- La méthode HACCP en restauration collective : les 7 principes, les 12 étapes
- La traçabilité

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE LIEES AU PERSONNEL : LA PROPRETE CORPORELLE ET VESTIMENTAIRES

- Lavage et désinfection des mains
- Conformité du poste de lavage
- Les protocoles et affichage
- Les situations
- Les exigences vestimentaires

LES RISQUES ALIMENTAIRES ET LA SENSIBILISATION

- Les 3 risques pris en compte en HACCP
- Les germes et les risques de contamination
 - Les intoxications
 - Les mesures de prévention
- Le suivi médical (visites annuelles et prévention des contagions)
La sensibilisation du personnel à l'hygiène alimentaire (contenu et fréquence)

LES BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES DES LOCAUX

- La marche en avant dans l'espace
- Les principes de base
 - L'identification des niveaux de risque par zone
 - L'identification des mesures d'hygiène relatives aux locaux
- Les emplacements et sectorisation
 - Les sols, murs, plafonds, aération
 - Les zones de stockage
 - L'évacuation des déchets
 - Les locaux de service
 - Le plan de nettoyage personnalisé
- La marche en avant dans le temps

LES BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES DU MATERIEL

- Les risques liés aux matériels
- L'inventaire
 - La localisation - Accessibilité
 - Le matériel et la méthode
 - Les produits de nettoyage adaptés
 - Les enregistrements

LES BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES EN ACTIVITE

Maîtrise des réceptions des plats

- Contrôle à réception
- Techniques de contrôle des températures et interprétations
- Stockage et rangement
- Contrôles des unités de froid
- Sectorisation des denrées
- La gestion des produits entamés
- La remise en température
- Les précautions de maintien en température
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en distribution
- Le matériel de présentation des denrées
- Le maintien et son contrôle de la chaîne du chaud et du froid
- L'hygiène du personnel de service
- Gestion des denrées non consommées

LES AUTO CONTROLES

- La nature des contrôles
- Les procédures et protocoles
- Les enregistrements
- La gestion des plats Témoin
- Les prélèvements et conservation
- Les analyses en laboratoire et interprétations des résultats
- La traçabilité au niveau de l'étiquetage