



## PUBLIC

Agents hôteliers et agents de soin contribuant à la distribution des repas



## PRÉ-REQUIS

Aucun



## DURÉE

1 jour - 7 heures



## MODALITÉS

Présentiel



## TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation  
Attestation de fin de formation

### » CONTEXTE

- Les exigences réglementaires en termes de sécurité alimentaire ne s'arrêtent pas aux portes de la cuisine.
- Pour la maîtrise sanitaire des repas servis, les professionnels de la distribution des repas se doivent d'appliquer des bonnes pratiques hygiéniques.

### » RÉSULTATS ATTENDUS

- S'assurer du respect de la réglementation, et notamment du Plan de Maîtrise sanitaire de l'établissement à l'étape distribution des repas
- Identifier les bonnes pratiques

### » OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Connaître les exigences réglementaires (prérequis du PMS et méthode HACCP)
- Appliquer les bonnes pratiques hygiéniques
- Définir des axes d'améliorations

### » METHODES PEDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et d'analyse des pratiques
- Remise d'un livret pédagogique
- Envoi d'un compte rendu précisant les axes d'améliorations



## DATES ET LIEUX

A définir - En vos locaux



## TARIFS

NOUS CONSULTER



## INTERVENANT

Martine SARRETTE  
Consultante formatrice



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

## PROGRAMME

### LES EXIGENCES REGLEMENTAIRES

- Le PLAN de MAITRISE SANITAIRE
- La nécessité des autocontrôles
- La notion de responsabilité des agents

### LES BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES

- Les TIAC (Toxi Infection Collective)
- Hygiène des agents
  - ✓ La tenue de travail
  - ✓ Le respect du lavage des mains
- Respect de la marche en avant
- La gestion des denrées alimentaires et de leur température :
  - ✓ Compléments nutritionnels
  - ✓ Pain
  - ✓ Eléments du petit déjeuner
  - ✓ Boissons
  - ✓ Gestion du réfrigérateur et auto-contrôles
- Consignes de stockage et gestion des DLC
- Gestion des chariots repas :
  - ✓ Conditions à réception,
  - ✓ Conditions de remise en température
  - ✓ Constitution des plateaux repas
- Distribution des repas :
  - ✓ Organisation de l'activité
  - ✓ Présentation des plats et relationnel adapté
  - ✓ Le temps réservé au repas et l'accompagnement dédié
  - ✓ L'organisation de la desserte
- Gestion de la vaisselle :
  - ✓ Gestion du lave-vaisselle et entretien
  - ✓ Consignes de lavage (chronologie des activités, choix des paniers, séchage, rangement)
  - ✓ Plan de nettoyage-désinfection de l'office :
  - ✓ Le plan de bio-nettoyage
  - ✓ Les enregistrements des activités.