

PROGRAMME DE FORMATION

Sensibilisation à l'hygiène du personnel en restauration collective

DUREE : 7,00 h		PUBLIC Personnel et chefs en restauration collective
	Présentiel	PRE-REQUIS Aucun

OBJECTIFS DE FORMATION

- Connaître les exigences réglementaires applicables à la restauration collective
- Donner une vision précise des notions de sécurité alimentaire en restauration collective
- Identifier les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les mesures préventives en restauration collective
- Comprendre la nécessité d'appliquer les mesures définies
- Acquérir des réflexes et démarches en qualité que doit posséder tout agent

DESCRIPTION & CONTENU

Principes de base de sécurité alimentaire

- Contexte actuel et exigences réglementaires en matière de sécurité sanitaire et alimentaire : le Paquet Hygiène et le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Dangers alimentaires, sources de contaminations et moyens de maîtrise
- Bonnes pratiques d'Hygiène de la production à la distribution des repas
- Bonnes pratiques de Nettoyage et Désinfection
- Présentation de la méthode HACCP

Mise en pratique

- Application sur les savoirs / savoirs faire
- Diagnostic des pratiques en restauration collective avec système de cotation
- QCM, jeux, étude de cas, brainstorming, quiz
- Exemples pratiques des techniques de contrôles rapides (lames contact, écouvillon, ATPmétrie), outils de simulation de contaminations de mains et sensibilisation aux Bonnes Pratiques de lavage
- La formalisation des pratiques : exemples

MODALITES PEDAGOGIQUES

Formation autour de jeux de rôle.

Réalisation de tests de vérification de l'efficacité du lavage des mains, tests de surface, jeux ...

Formation adaptable au personnel et responsables

MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

Attestation individuelle de fin de formation précisant les acquis du stagiaire.

QCM et quizz sur les principaux acquis

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

Si un bénéficiaire a des contraintes particulières liées à une situation de handicap, veuillez nous contacter au préalable afin que nous puissions, dans la mesure du possible, adapter la formation.

Pour une mise en relation avec notre référent handicap, contactez Valérie MANN : vmann@isara.fr ou 04 27 85 86 63

CONTACT

Valérie MANN :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : vmann@isara.fr