

HYGIÈNE - PRÉVENTION

HP01 - Agent de restauration en collectivité : les bonnes pratiques

OBJECTIFS

A l'issue de la formation les stagiaires devront être capables :

- d'identifier en situation professionnelle les bonnes pratiques relatives aux techniques de nettoyage et à l'hygiène alimentaire
- d'appliquer les notions acquises sur leur poste de travail

ÉLÉMENTS DE CONTENU

- HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE
 - Le monde microbien
 - Les principaux germes pathogènes rencontrés en restauration collective
 - Les toxi-infections alimentaires collectives
 - Les différents modes de conservation des aliments
 - Les bases de la propreté et de l'hygiène
 - La marche en avant
- LES REGLES D'HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE
 - Au cours de la fabrication/réception des repas
 - Au cours de la remise en température des repas
 - Au cours de la distribution des repas
 - Les liaisons chaude et froide
 - Les obligations réglementaires
- LE NETTOYAGE ET LA DESINFECTION EN RESTAURATION COLLECTIVE
 - Les bases sur le nettoyage et la désinfection
 - Le nettoyage et la désinfection des locaux
 - Le nettoyage et la désinfection du matériel
 - Les techniques de nettoyage/désinfection en restauration collective
 - Le risque chimique

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MOYENS

- La menée de la formation prendra appui sur l'analyse des postes de travail. Les apports se feront en fonction des acquis et des pratiques quotidiennes repérées des stagiaires. Les apports théoriques seront donc gradués en fonction des besoins.
- Mise à disposition des stagiaires des auxiliaires pédagogiques usuels à savoir : moyens de reprographie, vidéo projecteur, paper board.

EN FIN DE FORMATION

- Évaluation à chaud par les stagiaires.
- Remise d'une attestation de fin de formation.



Participer à la gestion des risques alimentaires

DURÉE

2 jours

CALENDRIER

Nous consulter

TARIF : 330 €

LIEU

À convenir

PUBLIC

Salariés assurant des tâches relatives à la restauration collective

PRÉREQUIS

Connaître les règles de base de l'hygiène

Qualités relationnelles

ANIMATEURS

Formateurs qualifiés avec bonnes connaissances du milieu professionnel

EFFECTIF

8 à 10 participants

Pour une commande de groupe de 8 participants minimum, nous contacter.

SARL Compétences P.I. - Conseil et Formation

51 allée des sagoutiers 97400 SAINT DENIS

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 98 97 03321 97 auprès de la DTEFPR.

SIRET : 508 290 327 00024 - NAF : 8559A

Tél : 0692 03 45 78 - Courriel : contact@competences-pi.fr - Site web : <http://www.competences-pi.fr>