
Programme de Formation

Sensibilisation aux normes d'hygiène en restauration collective

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Contenu pédagogique



Public visé

Tout salarié francophone affecté à une tâche ou une mission nécessitant la connaissance des règles d'hygiène alimentaire



Objectifs pédagogiques

Être capable de réaliser les opérations de préparation des repas et de distribution dans le respect des objectifs de qualité et de sécurité

Appréhender le risque infectieux

Savoir comment prévenir la contamination, éviter les épidémies, maîtriser les bactéries résistantes

Acquérir une méthodologie et une organisation de travail

Harmoniser les pratiques



Description

Connaître l'environnement réglementaire

Rappel des principes d'hygiène, de prévention et de sécurité alimentaire

Les micro-organismes

Les modes de transmission

Mesures générales d'hygiène

Propreté corporelle

Tenue de travail

Lavage des mains

Marche en avant

Les Bonnes Pratiques

Réception

Stockage en chambre froide

Traitements préliminaires (décongélation, décartonnage, déconditionnement, déboitage, ...)

Remise en T°C

Refroidissement

La manipulation du matériel

Distribution

Gestion des déchets

Gestion des excédents

Moyens de prévention

Précautions standard : les 7 axes



L'utilisation d'EPI

Précautions complémentaires : Contact, Gouttelettes, Air, Cas particulier



Prérequis

Aucun



Modalités pédagogiques

Une pédagogie active sera mise en place tout au long de cette formation. Cette pédagogie favorisera la compréhension des exposés théoriques, l'échange de pratiques et de points de vue.

Travaux en petits et grand groupes et temps d'échanges

Analyse de situations cliniques vécues par les participants, réflexions individuelles et collectives et mutualisation de bonnes pratiques



Moyens et supports pédagogiques

Salle de formation adaptée à la pédagogie pour adultes munie d'un vidéo projecteur et d'un tableau blanc



Modalités d'évaluation et de suivi

Evaluation formative au long cours de la formation par le biais de mise en situation, de cas pratiques