

PLAN DE FORMATION 2022 :

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE

RAPPEL DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET DE SECURITE ALIMENTAIRE MAITRISE DES RISQUES

**Organisé
par**



**Dispensé
par**



OBJET DE LA FORMATION

La formation intitulée « Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective » a pour objet de rappeler les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire tout en précisant les méthodes pour pouvoir maîtriser les risques. Un point sur les exigences en cours par rapport à la pandémie de COVID 19 y est ajouté.

La formation entre dans la catégorie des « actions d'adaptation et de développement des compétences des salariés », prévue par l'article L.920-2 du Code du Travail. Elle est destinée au personnel de restauration des Maisons Familiales Rurales, aux membres du personnel pouvant être amenés à manipuler des denrées alimentaires (moniteurs(trices), veilleur(se) ou surveillant(e) de nuit, animateur(trices), agents de service ou d'entretien).

Les objectifs de la formation sont :

- Rappeler les enjeux de la sécurité alimentaire
- Connaître les exigences définies par la réglementation en vigueur
- Identifier les dangers associés aux différents stades de fabrication
- Redéfinir les bonnes pratiques d'hygiène liées à chaque poste de la cuisine
- Rappeler l'importance de chacun dans l'organisation de la production

DEROULEMENT PEDAGOGIQUE POUR CETTE FORMATION

DEROULEMENT SUR 1 JOUR	LES METHODES PEDAGOGIQUES	DUREE
Matin	<p>Présentation de la formation au personnel présent et du formateur (tour de table)</p> <p>Rappel du contexte alimentaire Qu'est ce qu'un Plan de Maîtrise Sanitaire ? L'HACCP ? Les dangers pour la sécurité des aliments – Définition :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les dangers microbiologiques : catégories de germes, conditions de vie, sources, ... - Les dangers physiques : les corps étrangers - Les dangers chimiques : leur provenance - Les allergènes <p>Les Sources de danger : quels sont les moyens de maîtrise associés (BPH) ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Main d'œuvre (tenue de travail, lavage des mains, ...) - Matériel (plan de nettoyage et désinfection, maintenance) - Milieu (locaux, nuisibles, eau, air, déchets) - Matière (températures de stockage, de service) - Méthode (réception des matières premières, refroidissement rapide,...) <p>PAUSE DEJEUNER</p> <p>Reprise des sources de danger en fonction de l'avancement de la matinée</p>	7H
Après- midi	<p>Les enregistrements obligatoires La traçabilité Les plats témoins</p> <p>Point sur les exigences encours par rapport à la pandémie de COVID 19.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestes barrières - Gestion des stocks - Gestion des convives / des effectifs <p>Tour de table / Question Évaluation par un quiz. Signature de la feuille de présence, de l'attestation et de l'évaluation de cette journée de formation. Fin de la journée de cette formation.</p>	

I. EVALUATION

L'évaluation sera effectuée à la fin de la journée de formation sous forme de quizz afin que le stagiaire puisse faire le point sur les compétences acquises. Une attestation de fin de stage sera transmise par mail.

CETTE EVALUATION PORTERA SUR :

Le taux d'atteinte des objectifs pédagogiques.

Le niveau de satisfaction du stagiaire, la typologie des difficultés rencontrées seront pris en compte dans le cadre de l'amélioration continue de cette formation.

Une enquête à chaud sera demandée au stagiaire ainsi qu'une enquête à froid pour lui-même et sa direction.