

### OBJECTIFS EN TERMES DE COMPETENCES A ACQUERIR

- Sensibiliser aux notions d'hygiène en restauration collective
- Appliquer la démarche HACCP en cuisine
- Prendre connaissance des dangers et des conséquences des non respects des règles HACCP
- S'approprier les gestes et automatismes HACCP

### PROGRAMME

#### 1/ Aliments et risques pour le consommateur

##### A) Le monde microbien

- Les dangers microbiologiques
- Les autres dangers : chimiques, physiques et biologiques
- Les allergènes (**étude de cas : information du consommateur**)
- Les parasites

##### B) Mauvaise maîtrise des dangers : risques encourus

- Les conséquences pour le restaurateur et le consommateur
- Revue de presse
- Les TIAC (*étude de cas*)

##### C) Les moyens de maîtrise

#### 2/ La matière première : critère de qualité

- Contrôles à réception
- *Hygiène du personnel*
- Tenue et bonnes pratiques d'hygiènes, suivi médical et formation
- *Hygiène des locaux*
- La structure
- Le nettoyage et la désinfection

#### 3 /Méthode et organisation

- Gestion de la chaîne du froid, du chaud
- Marche en avant, sectorisation (*étude de cas*)
- Qualité des matières premières et réception/stockage correct
- Gestion des stocks (FIFO), durée de vie des produits
- Conditions de congélation/décongélation

La formation se veut : **Simple et pratique** :

- basée sur des mises en situation et sur une adaptation des consignes aux spécificités de l'établissement ; l'appropriation des messages clé doit être directe, pour une application immédiate à la reprise de poste ; le pourquoi des consignes sera systématiquement explicité.

#### Publics et prérequis

Cette formation s'adresse aux travailleurs ESAT et EA en restauration collective

Groupe : 4 à 8 pers max.

#### Modalités techniques et pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et pratiques  
Exercices de mises en situation  
Jeux pédagogiques

Durée : 1 J (séance 1/2 j)

Période : toute l'année à définir avec l'entreprise

#### Lieu

En intra entreprise

Suivi et évaluation

Attestation de fin de formation

Documents d'évaluation de satisfaction et des acquis

Emargement et attestation de formation individualisée

#### Coût

(Pour un groupe)

1 000 € net de taxes /jour

#### Coût total

1 000 € + frais de déplacement du formateur .