

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EESATR

Maîtrise de l'hygiène pour garantir la qualité en ESAT

(Établissement et service d'aide par le travail)

Contexte : Les exigences réglementaires via le « Paquet hygiène » imposent à tous les établissements proposant de la restauration de former à l'hygiène des aliments l'ensemble des intervenants impliqués dans la confection des repas (personnel et résidents). Cette formation très concrète est adaptée au public spécifique des ESAT (Établissement et service d'aide par le travail).

Afin de maintenir l'attention et faciliter la compréhension des personnes en situation de handicap, cette formation est organisée en 4 demi-jours de 3 heures, répartis sur 1 mois. Par des méthodes participatives, elle permettra de faire le point des mesures d'hygiènes et des règles à respecter pour garantir la santé des consommateurs.



Les objectifs

Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur

Objectifs opérationnels :

- Découvrir le monde microbien
- Comprendre la nécessité de respecter l'ensemble des règles d'hygiène en restauration
- Connaître les outils et les bonnes pratiques d'hygiène de chaque étape de fabrication et de distribution
- Etre capable de mettre en pratique les outils et bonnes pratiques à toutes les étapes de fabrication et de distribution
- Participer au système d'autocontrôles et à la démarche HACCP du restaurant



Pour qui ?

Public :

Personnel de fabrication valide et en situation de handicap.

Il est conseillé que les accompagnants/encadrants soient présents en début de formation. La nécessité de cette présence et d'éventuels soutiens (traducteur en langue des signes si personnel sourd ou malentendant par exemple) se fera en

Prérequis :

Aucun prérequis



Contenu :

CHAPITRE 1 : NOTIONS DE MICROBIOLOGIE

- 1) "Les accidents, ça existe !"
- Conséquences d'un défaut d'hygiène pour l'établissement
- 2) Les bases de la microbiologie alimentaire
- Les micro-organismes et leurs facteurs de développement
- 3) Les bactéries recherchées en alimentaire
- Les TIAC (toxi-infection-alimentaire-collective)
- 4) "L'hygiène est un travail d'équipe"
- Mise en évidence de l'importance de chacun et de l'importance de l'hygiène

CHAPITRE 2 : APPROCHE REGLEMENTAIRE

Présentation de la Démarche HACCP et responsabilisation des acteurs

CHAPITRE 3 : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN PRATIQUE

- 1) L'hygiène des personnes : Hygiène corporelle, Tenue vestimentaire, lavage des mains, port des gants. Gestes, comportements dangereux
- 2) Le stockage des produits en chambre froide
- Organisation du rangement selon les installations disponibles
- Décartonnage / Etiquetage / Gestion des dates et de la rotation des produits
- 3) La manipulation des produits en préparation
- Organisation de son poste de travail et prévention des contaminations croisées
- Respect de la chaîne du chaud et la chaîne du froid
- Les opérations sensibles (tranchage, décontamination, déboitage....)
- 4) La distribution
- Présentation des produits / prévention contre les contaminations
- Respect de la chaîne du chaud et la chaîne du froid
- 6) Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux

CHAPITRE 4 : APPLICATION PRATIQUE DE LA DEMARCHE HACCP

- 1) L'obligation de résultats : les autocontrôles à chaque étape
- 2) Travail de groupe sur la mise en place et le respect des autocontrôles
- 3) Intérêts des documents Qualité HACCP

Jeux de rôle "dans la peau d'un auditeur" avec prise de photos par le formateur, exploitation des photos et actions correctives à mettre en place



Méthodes pédagogiques :

- Pédagogie participative et active adaptée aux personnes en situation de handicap afin de maintenir l'attention, faciliter la compréhension et l'ancrage des informations :
- exercices pratiques, quizz, supports visuels photos, vidéos,
- prélèvements péd

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- QUIZZ à chaque module afin de préparer les stagiaires à l'évaluation finale des acquis : QUIZZ d'entraînement avec corrections et explications
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la s

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés et sensibilisés aux méthodes adaptées pour les personnes en situation de handicap.

Mention Inter/Intra :



Durée : 4 demi-jours de 3 h (12h au total)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Réponse aux exigences réglementaires
- Pédagogie participative et active adaptée aux personnes en situation de handicap afin de maintenir l'attention, faciliter la compréhension et l'ancrage des informations
- Jeux de rôle "dans la peau d'un auditeur" avec prise de photos par le formateur



EESATR

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>