

Restauration collective : L'hygiène au quotidien

Objectifs

Compétence visée

- Appliquer l'hygiène au quotidien dans la restauration collective

Aptitudes

- Maîtriser les pratiques d'hygiène, les approfondir et les optimiser
- Faire évoluer sa gestion de l'hygiène vers des méthodes simples et efficaces, tout en respectant la réglementation
- Evaluer l'application des procédures HACCP sur le terrain et les comprendre
- Mettre à jour ses connaissances pour mieux appréhender la gestion des non-conformités.

Les plus de ce programme

Modalités de positionnement et d'évaluation

- Évaluation des acquis à l'entrée et à la fin de la formation par grille de positionnement

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques et méthodologiques
- Travail sur les situations concrètes rapportées par les participants
- Reportage Photo/vidéo

Formation accessible aux professionnels en situation de handicap

Jour 1 :

- Accompagnement des agents sur le terrain, prise de photos/vidéo de la cuisine et des agents pendant les étapes clé de la production, ainsi que du système documentaire (traçabilité et enregistrements).
- Echanges en aparté avec chaque agent sur son vécu de l'hygiène au quotidien, réponse aux questions (nombre d'heures et horaire à définir suivant le fonctionnement de la cuisine : départ à l'arrivée du premier cuisinier, observation jusqu'au service et nettoyage de la cuisine)

Jour 2 : Avec la même équipe, en salle de réunion

- A partir des photos/vidéos, chaque étape est détaillée et analysée par les participants : L'équipe jette un regard critique sur leur propre pratique :
 - Quoi, ?
 - Pourquoi ?
 - Comment ?
- Apports théoriques et pratiques.
- L'échange entre agents permettra de mettre en avant des idées d'améliorations dans la maîtrise de l'hygiène au quotidien et favorisera une homogénéisation des pratiques.
- Au programme :
 - L'hygiène du personnel
 - L'hygiène des locaux et du matériel
 - La gestion des températures
 - La marche en avant
 - Le nettoyage et la désinfection
 - Les étapes de production (notamment : réception, stockages, décongélation, décontaminations préalables, service, gestion des restes ...)
 - La gestion des non-conformités et actions d'amélioration

Public

Chef, second, agents de restauration (prérequis: Avoir déjà participé à une formation en hygiène alimentaire ou travailler depuis plus de 6 mois en restauration collective).

Durée

2 jours