



SENSIBILISATION AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION SCOLAIRE



OBJECTIFS

A l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les risques liés aux aliments
- Mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène en restauration

CONTENU

Au cours de cette journée seront abordés les points suivants :

L'hygiène alimentaire :

- Contexte réglementaire :
 - Paquet Hygiène
 - arrêté du 21 décembre 2009
- Le monde microbien :
 - Généralités
 - Conditions de développement et de survie
 - Caractéristiques des différents germes recherchés en microbiologie alimentaire
 - Les TIAC (Toxi-infections alimentaires collectives) : données épidémiologiques

Les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine :

- La séparation des activités dans l'espace ou le temps : la marche en avant
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les procédures de congélation / décongélation
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud
- L'hygiène du personnel

Nettoyage et désinfection :

- L'entretien des locaux et du matériel

INTERVENANT

Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée
(Conseil Départemental)

LIEU

Décentralisation dans un restaurant scolaire du territoire en fonction des inscriptions

Responsable pédagogique

Aurélie VIAUD, Chargée de missions,
Fédération Départementale Familles Rurales
Vendée

PUBLIC

Professionnels œuvrant dans le
champ de la restauration scolaire

NOMBRE DE PLACES

De 6 à 12 personnes

CONNAISSANCES REQUISES

Aucune

DUREE

1 journée soit 7h

HORAIRES

De 9h à 17h

DATES

18/09/2019

DOCUMENTS REMIS

Supports papier, illustrations
Documents des établissements :
instructions existantes, feuilles de
contrôle,...

MODALITES TECHNIQUES ET PEDAGOGIQUES

La méthode et les outils sont
adaptés à la formation

COÛT

Par participant et par jour : 310€
Pour un groupe : nous contacter