

**DUREE** : Minimum 4 heures

**TARIF** : Pour 1 à 12 personnes à partir de 750,00 € HT

## COMPETENCES VISEES :

Respecter les attitudes de service dans ce milieu, mettre en œuvre les techniques et procédures préconisées pour garantir la sécurité alimentaire.

## PUBLIC CIBLE :

Personnel mettant en œuvre les mesures d'hygiène et de respect de la qualité sanitaire des aliments préparés en restauration collective.

## PRE REQUIS :

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire dans le circuit de débarrassage et de nettoyage de la vaisselle.
- Comprendre l'importance du nettoyage et de la désinfection en Plonge la mettre en pratique.
- Organiser son poste de travail et ses actions en accord avec la démarche HACCP
- Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires pour pallier aux risques alimentaires

*La formation étant intraentreprise, il incombe au client de prévoir l'accessibilité PMR pour les sessions se déroulant sur le site client. Les locaux de l'organisme étant accessibles PMR. Nous nous engageons à personnaliser ce programme en fonction de vos souhaits d'objectifs pédagogiques, notamment pour l'adaptation aux personnes handicapées. L'organisme doit donc être tenu informé le plus tôt possible des éventuels stagiaires concernés.*

## PROGRAMME : Organisation du Service et méthodes appliquées

- I/ BPH et prérequis (lavage des mains, tenue de travail)
- II/ Marche en avant séparation propre/sale
- III/ Préparation et organisation du poste en début de service
- IV/ Contrôle quotidien machine et produits
- V/ Dérochage, pré trempage, changement eaux cuves
- VI/ Rangement vaisselle batterie propre
- VII/ Entretien machine post service et détartrage périodique

## MOYENS PEDAGOGIQUES D'ENCADREMENT :

- Ateliers, mises en situation pratiques
- Lieu de travail des agents avec utilisation du matériel et produits du site
- Moyens audiovisuels, appropriés aux sujets traités : diaporamas...
- Echanges oraux à partir d'expériences vécues par les stagiaires, et au cours de la formation
- Etudes de cas, exemples d'autocontrôles, documents propres à l'établissement

## SUIVI DE L'EXECUTION DE L'ACTION ET APPRECIATION DES RESULTATS :

- Identification de vos produits et de votre matériel, démonstrations et mises en situation
- Identification et explication des circuits
- Vérification et application des règles liées à la méthode HACCP sur le lieu de travail
- Contrôle des points à risque avec axes d'amélioration du poste de travail
- Bilan de formation (écarts, actions correctives, préconisations, axes d'amélioration du poste de travail)
- Remise d'un fascicule de formation à chaque stagiaire
- A la fin de la formation, une attestation de présence et de formation est remise à chaque participant.

## MODALITES D'EVALUATION :

- Questions orales et/ou études de cas
- Mises en situations pratiques
- Contrôle des connaissances (Quiz)

