

**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 en situation d'handicap. 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

## POSITIONNEMENT DE DEPART AVEC LE FORMATEUR :

Echange sur le parcours professionnel du stagiaire et ses compétences acquises.

## 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)
- Questionnaire d'évaluation de la qualité de la formation