

DURÉE : Minimum 4 heures – À adapter en fonction du nombre de stagiaires et du déroulé / cadre de la formation

TARIF : À partir de 750 € HT selon nombre de stagiaires et déroulé / cadre de la formation

DÉLAI D'ACCESSIBILITÉ : Commun accord avec le client

COMPÉTENCES VISÉES :

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.

PRÉREQUIS :

Cette formation ne nécessite aucun prérequis.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire dans le circuit de débarrasage 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 les risques alimentaires

La formation étant intra-entreprise, il incombe au client de prévoir l'accessibilité PMR pour les sessions se déroulant sur le site client. 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 DÉPART AVEC LE FORMATEUR :

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

MOYENS PÉDAGOGIQUES 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...
- Échanges oraux à partir d'expériences vécues par les stagiaires, et au cours de la formation
- Études de cas, exemples d'autocontrôles, documents propres à l'établissement

SUIVI DE L'EXÉCUTION DE L'ACTION ET APPRÉCIATION DES RÉSULTATS :

- 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
- À la fin de la formation, une attestation de présence et de formation est remise à chaque participant.

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Questions orales et/ou études de cas
- Mises en situations pratiques
- Contrôle des connaissances (Quiz)
- Questionnaire d'évaluation de la qualité de la formation

RESULTATS SATISFACTION / REUSSITE : Depuis 2023 : satisfaction générale = 100% - 98% de bonnes réponses aux questionnaires de validation des acquis ou validation des acquis par mises en situation pratiques et bilan de formation