



Agents de service : Sensibilisation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration scolaire

DURÉE
2 heures

TARIF
Sur devis

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCES
Groupes constitués d'au minimum 6 personnes
Horaires et lieux communiqués à l'inscription

Si la participation à la formation nécessite un accompagnement spécifique (situation de handicap), nous vous invitons à nous contacter afin de permettre au LDA53 d'organiser et de proposer des conditions d'accueil adaptées.



OBJECTIF

- Apporter les éléments indispensables pour réaliser un service conforme aux bonnes pratiques d'hygiène en salle de restauration collective



PUBLIC ET PRÉREQUIS

- Toute personne travaillant au service ou affectée sur site satellite
- Prérequis : aucun



OUTILS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Présentation théorique et mise en situation pratique si la formation a lieu en cuisine
- Visualisation de colonies bactériennes en boîtes de Petri et sur lames de surface
- Projection d'un diaporama en Powerpoint, si les conditions le permettent
- Participation et interactivité privilégiées
- Support de formation couleur remis en fin de stage à chaque participant



ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des acquis en fin de formation sous forme de QCM
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)
- Fourniture d'une attestation de formation par stagiaire

PROGRAMME

- Le cadre réglementaire
- L'hygiène du personnel
- Les règles à respecter pour un service en salle de restauration :
 - Réception des repas livrés en liaisons froide et chaude
 - Importance du maintien en températures des repas fabriqués
 - Elimination des déchets alimentaires
- Le nettoyage et la désinfection des locaux, du mobilier et du matériel

« Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 52 53 00609 53 auprès du préfet de région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat. »

