

DUREE

1 jour

TARIF

200 €/pers
(déjeuner non compris)

LIEUX ET DATES

Période : mars à décembre 2023
Lieu : cuisine participante accueillant le groupe
Date : mercredi (ou autre sur demande)
Groupe de participants : entre 6 et 12



OBJECTIFS

- Définir et expliquer les pratiques d'hygiène indispensables à la manipulation et à la transformation des aliments
- Connaître les dangers physiques, chimiques, bactériologiques et les allergènes associés aux aliments
- Réaliser la traçabilité réglementaire



PUBLIC ET PREREQUIS

- Public : responsable de cuisine, cuisinier, aide cuisine,
- Prérequis : aucun



OUTILS ET METHODES PEDAGOGIQUES

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama
- Mise en application des pratiques d'hygiène à chaque poste de travail
- Support de formation papier remis en fin de stage à chaque participant
- Participation et interactivité privilégiées



ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des acquis en fin de formation sous forme de QCM (format dématérialisé : klaxoon)
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid) (format dématérialisé : klaxoon)
- Fourniture d'un certificat de réalisation par stagiaire



PROGRAMME

- Le cadre réglementaire (règlement n°852/2004)
- Les dangers physiques, chimiques, microbiologiques et les allergènes associés aux aliments
- Les gestes de bonnes pratiques d'hygiène pour éviter le danger
- La traçabilité des autocontrôles

⇒ **A L'ISSUE DE LA FORMATION, CHAQUE PARTICIPANT SERA CAPABLE :**

- D'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en fabrication des repas et au service
- D'évaluer le danger et le risque sanitaire

« 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. »

L'usage d'un smartphone avec une connexion internet est conseillé afin de répondre au sondage Klaxoon

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.