

#### Nouveau programme

#### DUREE

0,5 j

#### TARIF

100 € / personne

#### LIEUX ET DATES

Période : mars à décembre 2023

Lieu : Cuisine participante accueillant le groupe

Date : mercredi (ou autre sur demande)

Groupe de participants : 6 à 12

#### OBJECTIFS

- Découverte du monde microbien
- Décrire les voies de contamination des repas fabriqués et servis
- Expliquer les bons gestes à adopter pour éviter le risque alimentaire
- Mettre en place les autocontrôles et la traçabilité

#### PUBLIC ET PREREQUIS

- Public : cuisiniers ou agents de service de la cuisine satellite
- Prérequis : aucun

#### OUTILS ET METHODES PEDAGOGIQUES

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama
- Animation en groupes de travail
- Mise en situation en cuisine satellite
- 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 (format dématérialisé : Klaxoon)
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid) (format dématérialisé : Klaxoon)
- Fourniture d'un certificat de réalisation par stagiaire

#### PROGRAMME

- Les obligations réglementaires (règlement n°852/2004) et mesures de flexibilité pour les petites structures de la restauration collective
- Les dangers auxquels sont soumis les cuisines satellites
- Les bonnes pratiques d'hygiène lors de la réception des plats froids et chauds, le maintien en températures et la distribution
- La gestion des restes alimentaires
- Le plan de nettoyage et désinfection du matériel et des locaux
- Mise en place d'autocontrôles bactériologiques
- L'alerte en cas de toxi-infection alimentaire
- Les attendus en cas de panne matériel, ou de mauvaise température observée ou de résultat bactériologique non satisfaisant
- La traçabilité des opérations réalisées

« 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.*