



LDA53

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL
D'ANALYSES DE LA MAYENNE

F.10 : Agents de service - Sensibilisation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène en salle de restauration scolaire

FORMATION

DUREE

2 heures

TARIF

56,71 €/pers

LIEUX ET DATES

Période : mars à décembre 2023

Lieu : cuisine participante accueillant le groupe

Date : mercredi (ou autre sur demande)

Groupe de participants : 12



OBJECTIF

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



PUBLIC ET PREREQUIS

- Toute personne travaillant au service de restauration
- Prérequis : aucun



OUTILS ET METHODES PEDAGOGIQUES

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama
- Interactivité privilégiée entre les participants
- Mise en pratique des bons gestes à adopter
- Support de formation papier remis en fin d'atelier à chaque participant



ÉVALUATION ET SUIVI

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



PROGRAMME

- Le cadre réglementaire (règlement n° 852/2004)
- L'hygiène du personnel
- Les bonnes pratiques lors du service en salle de restauration :
- L'élimination des restes 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. »

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.