

DUREE

2 X 0,5 jour

TARIF

Nous consulter

LIEUX ET DATES : EN PRESENTIEL

Période : 2 sessions à 15 jours d'intervalle entre mars à décembre 2025

Lieu : cuisine participante acceptant l'accueil du groupe

Date : mercredi (ou autre sur demande)

Groupe de participants : 6 à 10 pers

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Découverte du monde microbien
- Expliquer et démontrer les Bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène appliquées à la préparation froide (entrées et desserts)
- Adopter les bons gestes aux postes de travail (plonge, légumerie, salle de restauration, et local déchets)

PUBLIC ET PREREQUIS

- Public : agents de service intervenant en cuisine et ponctuellement à la fabrication des repas
- Prérequis : aucun

MOYENS PEDAGOGIQUES

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama
- Mise en situation en cuisine
- Fourniture d'un support de formation
- Questions au groupe, échanges questions-réponses

INTERVENANT

- Formatrice et expert en microbiologie des aliments au LDA53

ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des connaissances en début de formation et évaluation des acquis en fin de session sous forme de quiz Klaxoon
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid Klaxoon)



Fourniture d'un certificat de réalisation par stagiaire

PROGRAMME

- Le cadre réglementaire (règlement n°852/2004)
- Le monde microbien
- L'intoxication alimentaire
- L'hygiène du personnel
- Les Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication aux postes de la légumerie, préparation des entrées et desserts, la plonge local déchets et le service en salle de restauration
- Le plan de nettoyage et désinfection du matériel et des locaux
- La traçabilité des autocontrôles

⇒ A l'issue de la formation, chaque participant sera capable :

d'appliquer les bons gestes en préparation froide et locaux annexes pour éviter le risque sanitaire

d'assurer la traçabilité exigée

« 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.