

DUREE

2 heures

TARIF

Nous consulter

LIEUX ET DATES : EN PRESENTIEL

Période : janvier à décembre 2026

Lieu : cuisine participante accueillant le groupe

Date : mercredi (ou autre sur demande)

Groupe de participants : 6 à 10

**OBJECTIF DE LA FORMATION**

- 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

**MOYENS PEDAGOGIQUES**

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama
- 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)
- L'intoxication alimentaire
- 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.