

Objectifs

- Connaître la réglementation de l'hygiène en cuisine collective et la méthode HACCP.
- Acquérir les notions de microbiologie appliquée.
- S'approprier les Bonnes pratiques d'hygiène et de nettoyage.
- Identifier les risques sanitaires dans les pratiques et l'environnement.
- La prévention des TIAC.
- Savoir élaborer un plan de maîtrise sanitaire.
- Définir son plan d'améliorations.

Programme

Règlementation, l'hygiène en cuisine

- Notions d'hygiène.
- La directive européenne 93-43 du 14 juin 1993.
- Les dispositions françaises.
- Le pack Hygiène.

HACCP

- Définition
- La règle des 5M
- Les procédures de d'hygiène (équipements, installations ventilation, filtration...).

La microbiologie appliquée

- Notions de micro-organisme, bactéries pathogènes.
- Division et multiplication des bactéries.

Les bonnes pratiques de nettoyage

- Nettoyage/désinfection différences.
- Les produits de nettoyage, identifier les produits en fonction de l'usage.
- Le matériel de nettoyage.
- Organiser le plan de nettoyage.

Les TIAC

- Définition, causes.
- Procédure d'urgence en cas d'intoxication alimentaire.

Le Plan de maîtrise sanitaire

- Contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire,
- Méthodologie de réalisation d'un PMS, outil : canevas PMS à personnaliser mis à disposition.

Traçabilité, Démarche qualité

- Les documents à conserver.
- La gestion de produits non conformes.

Formateur

Agnès LEPIN Consultante et formatrice experte du secteur médico-social.

Moyens Pédagogiques

Les formations sur mesure concrètes et participatives.

Une démarche en amont d'identification des attentes. Modulation du déroulé de la formation en fonction des besoins, des profils des stagiaires et la réalité du terrain.

L'animation des sessions.

Tour de table, exposés théoriques, présentation Power Point, supports d'appuis théoriques fournis.

Analyse de pratiques : Vidéo.

Partage d'expérience, analyse des pratiques professionnelles existantes.

Travaux de groupe suivi et feedback, mise en situation.

Formule 4 jours : Audit et Assistance à la rédaction du Plan de Maîtrise Sanitaire et protocoles.

Modalités d'organisation de la formation

Durée :	Formules 2 ou 4 jours	Date(s) :	A définir	Nombre d'heures total :	
Prérequis :	Aucun	Niveau :	Les fondamentaux	Nombre de participants :	4<>10 pers.
Lieu de formation :	In situ/intra, interprof	Prix :	Nous consulter		
Réalisation des sessions :	<input checked="" type="checkbox"/> ½ journée 3h ½ <input checked="" type="checkbox"/> Journée 7h <input checked="" type="checkbox"/> à distance <input checked="" type="checkbox"/> Mixte (Présentiel + à distance)				
Horaires :	Matin : <input type="checkbox"/> 9h à 12h30 ou <input type="checkbox"/> 9h30 à 13h Après-midi : <input type="checkbox"/> 13h30 à 17h ou <input type="checkbox"/> 14h à 17h30				
Public :	Tous les professionnels amenés à travailler en cuisine collective				

Modalités d'évaluation et de suivi de la formation

- Fiche d'évaluation par les stagiaires (*atteinte des objectifs, qualité de la formation et de l'intervenant*).
- Evaluation des connaissances pour l'émission d'un certificat de la formation.
- Remise des feuilles d'émargement signées des stagiaires au client.