

## Sécurisation des ateliers culinaires

### **PUBLIC**

Tout salarié amené à animer des ateliers culinaires en établissement médico-social

### **PREREQUIS**

Aucun

### **NOMBRE DE PARTICIPANTS**

12 personnes maximum

### **DUREE**

1 jour soit 7 heures  
½ journée in situ en option

### **INTERVENANTE**

Anita Karine BRU, formatrice consultante

### **MODALITES PRATIQUES**

- . Formation en présentiel et accompagnement sur site (en option)
- . Intra et inter établissement
- . Prochaine session  
29 mai 2020  
A Arzacq (64)
- . Devis sur simple demande
- . Accessibilité handicapé :  
Nous consulter
- . Inscription par mail / téléphone

### **VALIDATION**

Attestation de formation

### **DISPOSITIF DE L'ACTION**

En amont : Prévissite, recueil des besoins des participants

Au cours de formation :

Evaluation lors des mises en situation, des études de cas et réflexions de groupe

En fin de formation :

Evaluation des acquis par post-test et évaluation de la satisfaction des participants

A 3-6 mois : Evaluation à distance

### **OBJECTIFS**

Le stagiaire sera capable de ...

- Organiser et gérer les activités liées aux ateliers culinaires dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation :
  - o Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec l'hygiène alimentaire
  - o Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène lors des ateliers culinaires
  - o Elaborer et mettre en œuvre des protocoles de fabrication pour les ateliers culinaires

### **PROGRAMME**

#### Module 1 : Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) : principes de base du paquet hygiène, la traçabilité et la gestion des non-conformités, les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).
- La traçabilité
- Les dangers et risques potentiels : biologiques, physiques, chimiques

#### Module 2 : Les bonnes pratiques de l'hygiène

- L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures de conservation, cuisson
  - o Les durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale)
  - o Les procédures de congélation/décongélation
  - o Principes généraux de la chaîne du froid et de la liaison chaude
  - o L'organisation, le rangement du réfrigérateur et du congélateur

#### Module 3 : Réalisation des protocoles HACCP

- Les produits laitiers
- Les œufs et ovoproduits
- Les viandes et charcuteries
- Les plats cuisinés réfrigérés
- Les conserves
- Les fruits et légumes
- Préparations chaudes : points clés de contrôle et maîtrise
- Préparations froides : points clés de contrôle et maîtrise, décontamination des végétaux, cas particuliers des salades composées et pâtisseries

#### Demi-journée in situ (en option)

- Accompagnement à la mise en place des protocoles

### **MODALITES PEDAGOGIQUES**

- Diaporama
- Alternance entre formation théorique, apprentissage et exercices d'application
- Remise d'un livret pédagogique

La durée et le contenu de cette formation sont personnalisables en fonction de vos besoins