

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

Formatrice consultante,
ingénierie biochimie et
microbiologie

MODALITES PRATIQUES

- . Formation en présentiel et accompagnement sur site (en option)
- . Intra et inter établissement
- . Prochaine session
25 septembre 2026
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 : Prévisite, 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
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec l'hygiène alimentaire
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène lors des ateliers culinaires
- 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