

---

# Programme de Formation

---

## Sensibilisation aux normes d'hygiène en restauration collective

---

### Organisation

**Durée :** 7 heures

**Mode d'organisation :** Présentiel

---

### Contenu pédagogique



#### **Public visé**

Tout salarié affecté à une tâche ou une mission nécessitant la connaissance des règles d'hygiène alimentaire



#### **Objectifs pédagogiques**

Être capable de réaliser les opérations de préparation des repas et de distribution dans le respect des objectifs de qualité et de sécurité

Appréhender le risque infectieux

Savoir comment prévenir la contamination, éviter les épidémies, maîtriser les bactéries résistantes

Acquérir une méthodologie et une organisation de travail

Harmoniser les pratiques



#### **Description**

##### **Connaître l'environnement réglementaire**

Rappel des principes d'hygiène, de prévention et de sécurité alimentaire

Les micro-organismes

Les modes de transmission

##### **Mesures générales d'hygiène**

Propreté corporelle

Tenue de travail

Lavage des mains

Marche en avant

##### **Les Bonnes Pratiques**

Réception

Stockage en chambre froide

Traitements préliminaires (décongélation, décartonnage, déconditionnement, déboitage, ...)

Remise en T°C

Refroidissement

La manipulation du matériel

Distribution

Gestion des déchets

Gestion des excédents

### **Moyens de prévention**

Précautions standard : les 7 axes

L'utilisation d'EPI

Précautions complémentaires : Contact, Gouttelettes, Air, Cas particulier

### **Prérequis**

Savoir communiquer en français (lu, écrit, parlé)

### **Modalités pédagogiques**

Une pédagogie active sera mise en place tout au long de cette formation. Cette pédagogie favorisera la compréhension des exposés théoriques, l'échange de pratiques et de points de vue.

Travaux en petits et grand groupes et temps d'échanges

Analyse de situations cliniques vécues par les participants, réflexions individuelles et collectives et mutualisation de bonnes pratiques

### **Moyens et supports pédagogiques**

Salle de formation adaptée à la pédagogie pour adultes munie d'un vidéo projecteur et d'un tableau blanc

### **Modalités d'évaluation et de suivi**

Evaluation formative au long cours de la formation par le biais de mise en situation, de cas pratiques