

Ref. ARC15

Cuisine collective : hygiène et organisation

OBJECTIFS

- ▶ Permettre aux ouvriers travaillant en restauration collective de mieux comprendre l'utilité des normes d'hygiène en cuisine.
- ▶ Acquérir une méthodologie de travail adaptée au respect de ces normes.

PROGRAMME

- ▶ L'hygiène : pourquoi faire ?
 - l'hygiène alimentaire, l'hygiène corporelle, les principales obligations
- ▶ Les microbes
 - qui sont-ils ? Comment se multiplient-ils ?
 - les risques et les dangers
 - comment les contrôler et les détruire ?
- ▶ Les différents modes de maintien en température des aliments
 - transport, service et conservation
- ▶ Les 5 M : questions à se poser à chaque stade du travail pour le respect des règles d'hygiène alimentaire obligatoires :
 - Main d'œuvre, Matières premières, Méthode, Milieu, Matériel
- ▶ Les gestes de tous les jours
 - ce qu'il faut faire, ce qu'il ne faut pas faire
- ▶ Les documents obligatoires, de contrôles et d'enregistrements :
 - prises et enregistrement des températures des marchandises à réception et envoi
 - contrôles du froid
 - affichages obligatoires des différentes zones de travail et de services
 - les feuilles de contrôles de nettoyage hebdomadaires
- ▶ Hygiène des locaux et du matériel
 - la cuisine, la salle à manger, les conteneurs isothermes
- ▶ Les produits d'entretien, et le matériel



Méthode pédagogique : Recueil des attentes. Etudes de cas, apports théoriques, législatifs, méthodologiques, mises en situation, travail en sous-groupes
Remise d'un support écrit. Evaluation des acquis en début et fin de stage.

Personnes concernées / Prérequis : Ouvriers(ières) d'ESAT/EA travaillant en atelier cuisine collective

Animation : Intervenant éducatif consultant
HACCP

Nombre de participants : 6 personnes maxi

DPC : nous consulter

Durée : 3 jours, soit 21 heures

INTRA

Ce stage peut être organisé
dans votre établissement
avec un tarif groupe.

