



BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION

Public visé :

Agent de service
Agent hôtelier
Intervenant à domicile
Agent de restauration collective

Prérequis :

Travailler dans un service en lien avec la restauration collective, une cuisine satellite ou contribuer à la préparation de repas à domicile

Durée : 2 jours (14h)

Horaires : 9h00-17h00

Dates : 11 et 12 mai 2022

Lieu : Agduc Voiron

Modalités : présentiel en inter-établissements

Coût : 590 € / participant

Objectifs :

Acquérir des notions concrètes nécessaires à l'application des bonnes pratiques d'hygiène en restauration et devenir acteur de la sécurité alimentaire dans son entreprise. Participer à la prise en charge nutritionnelle du patient.

Compétences visées :

A la fin de la session de formation, les participants seront capables de :

- Connaître les normes d'hygiène et les obligations légales en restauration collective
- Comprendre la contamination bactérienne et s'adapter aux différents niveaux de contamination
- Appliquer la méthode HACCP
- Acquérir les bases de la diététique adaptée aux patients fragilisés par la maladie

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- Apports théoriques et remise des supports de présentation, échanges sur les pratiques, ateliers pratiques et mises en situation
- Salle équipée d'un écran connecté et d'un paperboard
- Formation assurée par une Diététicienne nutritionniste expérimentée et spécialisée en maladie rénale chronique

Suivi et évaluation :

- Feuilles de présence, attestation d'assiduité
- Questionnaire d'évaluation des connaissances et des compétences, questionnaire d'évaluation de la satisfaction du stagiaire

PROGRAMME

- **Visite d'une cuisine Centrale**
- **Les obligations réglementaires :**
 - Pourquoi des normes d'hygiène ?
 - Arrêté du 29 septembre 1997
- **Les différentes portes de la contamination bactérienne :**
 - Critères microbiologiques
 - Les bactéries
 - Les différents niveaux de contamination (mains, matériel, matières alimentaires, milieu)
- **La chimie des produits et les règles de sécurité**
- **La méthode HACCP :**
 - Les recommandations à respecter
 - Les applications concrètes
- **La prise en charge nutritionnelle** du patient dénutri par une maladie chronique

Les + : Une formation concrète et pratique, centrée sur les aspects quotidiens et adaptable aux structures de petite taille. Visite, in situ, d'une cuisine centrale pour saisir concrètement les enjeux de la méthode HACCP

AGDUC Formation
31, Boulevard des Alpes
CS 30029
38242 MEYLAN Cedex

Tél. (33) 04 38 38 01 44
formation@agduc.com

Siret 302 701 040 00305
Code APE n° 8610Z
Enregistré sous le n° 82 38 05823 38
Cet enregistrement ne vaut pas
agrément de l'Etat