



LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE APPLIQUÉES A LA RESTAURATION COLLECTIVE

DURÉE
1 jour

TARIF
Sur devis

Si la participation à la formation nécessite un accompagnement spécifique (situation de handicap), nous vous invitons à nous contacter afin de permettre au LDA53 d'organiser et de proposer des conditions d'accueil adaptées.



OBJECTIFS

- Définir et expliquer les pratiques d'hygiène indispensables à la manipulation et à la transformation des aliments
- Connaître les dangers physiques, chimiques, bactériologiques et les allergènes associés aux aliments
- Réaliser la traçabilité réglementaire



PUBLIC ET PRÉREQUIS

- Agent de restauration, aide cuisine
- Prérequis : aucun



OUTILS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama sous Powerpoint
- Mise en application des pratiques d'hygiène à chaque poste de travail si la formation se déroule dans une cuisine d'accueil
- Visite du service de bactériologie alimentaire si la formation se déroule au LDA53
- Visualisation de colonies bactériennes en boîtes de Petri et sur lames de surface
- Support de formation couleur remis en fin de stage à chaque participant
- Participation et interactivité privilégiées



ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des acquis en fin de formation sous forme de QCM
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)
- Fourniture d'une attestation de formation par stagiaire

PROGRAMME

- Le cadre réglementaire
- Les dangers physiques, chimiques, microbiologiques et les allergènes associés aux aliments
- Les gestes de bonnes pratiques d'hygiène pour éviter le danger
- La traçabilité des autocontrôles

⇒ **A L'ISSUE DE LA FORMATION, CHAQUE PARTICIPANT SERA CAPABLE :**

- D'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en fabrication des repas et au service
- D'évaluer le danger et le risque sanitaire

« Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 52 53 00609 53 auprès du préfet de région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat. »



LDA53
LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL
D'ANALYSES DE LA MAYENNE

Pour plus d'informations, contacter le LDA53 : Lda53@lamayenne.fr ou 02.43.56.36.81
LDA53 – 224, rue du Bas des bois - BP 1427 – 53014 LAVAL Cedex