

ANIMATION D'ATELIER CUISINE : REGLES D'HYGIENE ET RISQUES ALIMENTAIRES

DAP047

Public

Animateurs en atelier de cuisine thérapeutique

Pré-requis

Aucun

Durée

1 jour – 7 heures

Modalités

Présentiel

 Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap

Type de validation

Attestation de fin de formation

Certificat de réalisation

Dates et lieux

A définir - En vos locaux

Intervenant

Pascal GARCIA

Consultant formation prévention des risques et ingénieur qualité

Tarifs

NOUS CONSULTER

Contexte

- Dans le cadre des activités d'animation au sein l'établissement, peut être proposée aux résidents, une animation, sous forme d'ateliers-cuisine ou des ateliers constitués autour d'une cuisine thérapeutique.
- Les professionnels sont amenés à effectuer, avec les usagers, des préparations culinaires. La confection de ces préparations culinaires, avec un public non initié, doit pouvoir être effectuée dans le respect des règles d'hygiène, notamment de la norme HACCP et des bonnes pratiques hygiéniques.

Résultats Attendus

- Permettre aux personnels d'être sensibilisés aux règles d'hygiène et aux risques alimentaires dans le cadre des ateliers cuisine.

Objectifs Pédagogiques

- Acquérir les connaissances essentielles à l'encadrement des ateliers cuisine spécifiques à l'animation en EHPAD
- Être sensibilisé aux risques alimentaires dans le cadre des ateliers
- Maîtriser et appliquer les Bonnes Pratiques Hygiéniques aux préparations culinaires
- Savoir créer des protocoles de maîtrise des risques sur des recettes identifiées.

Méthodes Pédagogiques

- Diaporama vidéo projeté (pour la 1ère journée)
- Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques
- Mises en application sur les problématiques concrètes des stagiaires
- Rédaction du protocole d'animation des ateliers en conformité avec les règles d'hygiène alimentaire (sur la demi-journée pratique)

ANIMATION D'ATELIER CUISINE : REGLES D'HYGIENE ET RISQUES ALIMENTAIRES

DAP047

Programme

§ CONNAITRE LES REGLES D'HYGIENE DANS LE CADRE DES ATELIERS CUISINE

- Resituer le cadre général de l'hygiène alimentaire lors de l'animation d'un atelier cuisine
- Être sensibilisé aux risques alimentaires
- Être sensibilisé aux règles de la méthode HACCP applicable aux ateliers cuisine
- Appréhender les bonnes pratiques hygiéniques en préparations culinaires
- Rappel sur la réglementation en vigueur concernant l'hygiène alimentaire, le plan de maîtrise sanitaire
 - ✓ Pourquoi faut-il respecter les règles d'hygiène alimentaire pendant les ateliers ?
 - ✓ Identification des risques et enjeux en termes de responsabilité pour l'EHPAD
 - ✓ Le Plan de Maîtrise Sanitaire et incidence sur les ateliers cuisine
- Sensibilisation aux risques alimentaires et méthode HACCP
 - ✓ Facteurs à risque, contamination, exemples de TIAC
 - ✓ Les matières premières sensibles
 - ✓ Les principes HACCP, l'analyse des risques d'une recette
- Présentation des bonnes pratiques hygiéniques en préparations culinaires selon les confections d'un atelier cuisine avec public non initié
 - ✓ L'hygiène des manipulateurs
 - ✓ Le matériel et les locaux de préparations
 - ✓ La maîtrise hygiénique des opérations culinaires, le couple « temps/température »
 - ✓ Respect de la chaîne du chaud et du froid

§ INTEGRER AU QUOTIDIEN LES REGLES D'HYGIENE DANS L'ANIMATION DE L'ATELIER CUISINE

- Rédiger le protocole des activités d'animation en cuisine
- Repérer sur le terrain les points de vigilance spécifiques (propres à chaque EHPAD) en lien avec la traçabilité et les règles de base applicables à l'atelier cuisine
- La création de protocoles des activités d'animation (atelier à prévoir sur place)
 - ✓ Formalisation et gestion des protocoles
 - ✓ Lien avec le Plan de Maîtrise Sanitaire
 - ✓ Recensement des activités à protocoliser (recettes des ateliers cuisine, repas pris à l'extérieur, grillade...)
 - ✓ L'analyse des risques par activité ou par recettes identifiées
 - ✓ Les documents associés (fiche de suivi...)
- Les exigences HACCP et traçabilité sur le site (atelier à prévoir sur place)
 - ✓ Traçabilité des étiquettes, identification des préparations, conservation
 - ✓ Le refroidissement rapide, les plats témoins
 - ✓ Le suivi, les contrôles et enregistrements
 - ✓ Synthèse des points de vigilance et identification des actions à suivre pour le respect des normes d'hygiène alimentaire