

# CUISINE : HACCP ET NETTOYAGE DES LOCAUX

DHA010

## Public

Personnel du service cuisine travaillant en ESAT

## Pré-requis

Aucun

## Durée

2 jours - 12 heures

## Modalités

Présentiel

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

## Type de validation

Certificat de réalisation

Attestation de fin de formation

## Dates et lieux

A définir - En vos locaux

## Intervenant

Pascal GARCIA

Consultant formateur hygiène sécurité alimentaire HACCP et PMS

## Tarifs

Nous consulter

## Contexte

- Dans le cadre de la liaison froide, les agents de l'ESAT réceptionnent les repas préparés. Ils assurent plus exactement la réception, la mise en température, le contrôle ; Ils sont également chargés de mettre les couverts, préparer la salle pour les convives, le débarrassage et le nettoyage des locaux et du matériel de service. Au-delà, Ils assurent également la mission de distribution et de service en salle.
- Il est important que les agents travaillant en ESAT reçoivent une formation relative à la méthode HACCP spécifiquement adaptées à leurs missions particulières car, en effet, des règles d'hygiène de base leur sont applicables dans le cadre de leurs missions quotidiennes.

## Résultats Attendus

- Comprendre le bien-fondé des règles d'hygiène et de les intégrer dans leur pratique professionnelle
- Comprendre l'esprit de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire (méthode HACCP)
- Appliquer les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la réglementation relative à la liaison froide

## Objectifs Pédagogiques

- D'identifier les exigences réglementaires en matière d'hygiène alimentaire en restauration collective
- D'appréhender les prérequis en matière d'hygiène corporelle, tenue de travail et comportement adaptés aux activités réalisées
- D'analyser les risques afin d'y adapter une vigilance et des moyens de maîtrise (en particulier Plan de Nettoyage)

## Méthodes Pédagogiques

- Méthode active et participative
- Remise d'un livret pédagogique

# CUISINE : HACCP ET NETTOYAGE DES LOCAUX

DHA010

## Programme

### 🌀 APPROCHE GENERALE SUR LA REGLEMENTATION EN HYGIENE

- Les Bonnes pratiques d'hygiène
- La méthode HACCP en restauration collective : les 7 principes, les 12 étapes
- La traçabilité

### 🌀 LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE LIEES AU PERSONNEL : LA PROPRETE CORPORELLE ET VESTIMENTAIRES

- Lavage et désinfection des mains
- Conformité du poste de lavage
- Les protocoles et affichage
- Les situations
- Les exigences vestimentaires

### 🌀 LES RISQUES ALIMENTAIRES ET LA SENSIBILISATION

Les 3 risques pris en compte en HACCP

- Les germes et les risques de contamination
- Les intoxications
- Les mesures de prévention

Le suivi médical (visites annuelles et prévention des contagions)

La sensibilisation du personnel à l'hygiène alimentaire (contenu et fréquence)

### 🌀 LES BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES DES LOCAUX

La marche en avant dans l'espace

- Les principes de base
- L'identification des niveaux de risque par zone
- L'identification des mesures d'hygiène relatives aux locaux
- Les emplacements et sectorisation
- Les sols, murs, plafonds, aération
- Les zones de stockage
- L'évacuation des déchets
- Les locaux de service
- Le plan de nettoyage personnalisé

La marche en avant dans le temps

### 🌀 LES BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES DU MATERIEL

Les risques liés aux matériels

- L'inventaire
- La localisation - Accessibilité
- Le matériel et la méthode
- Les produits de nettoyage adaptés
- Les enregistrements