

Les bases de l'hygiène en restauration collective

Objectifs de la formation

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de développer les compétences nécessaires à la sécurité alimentaire et de mettre en œuvre l'ensemble des procédures essentielles, en maîtrisant les risques sanitaires, les exigences réglementaires et les bonnes pratiques d'hygiène.

Ce programme est conçu pour être adaptable en fonction des besoins spécifiques exprimés par le client.

Objectifs pédagogiques

- Comprendre le cadre réglementaire
- Reconnaître les différents types de contamination
- Prendre en main les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Appréhender les procédures essentielles : traçabilité, autocontrôle

Public

- Tout professionnel impliqué dans la manipulation, préparation, distribution ou service des repas en restauration collective.

Pré-requis

- Aucun prérequis technique : la formation est accessible à toute personne débutant ou travaillant dans le domaine de la restauration collective.
- Avoir un téléphone, une tablette ou un ordinateur portable par participant pour les Kahoot (entre autre)

Durée de la formation

14.00 heures (2.00 jours)

Lieu de la formation

Dans vos locaux

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

Tarif

Sur devis

Méthode et moyens pédagogiques

- Plusieurs méthodes pédagogiques sont utilisées : · Alternance d'apports théoriques et de cas pratiques. · Méthode active : mises en situation, ateliers type carte mentale, ateliers de co-construction · Exposés théoriques illustrés. · Méthode participative : discussions interactives, atelier retex.
- La formation sera dispensée dans une salle équipée d'un vidéoprojecteur, d'un paperboard et/ou d'un tableau blanc.
- Remise de documents de travail (papier ou numérique Power Point).
- Nous utilisons également des applications type KAHOOT lors des ateliers.

Intervenant(e)(s)

Madame Gwendoline MARECHAL, formatrice qualifiée, vous guidera tout au long de la formation :

Diététicienne depuis plus de 10 ans, Gwendoline a développé une solide expertise au sein du secteur de la restauration collective, dans lequel elle a évolué pendant 8 ans. Son parcours lui a permis d'acquérir une connaissance approfondie des enjeux nutritionnels, organisationnels et réglementaires propres à cet environnement exigeant.

Spécialisée en hygiène et sécurité alimentaire, elle a accompagné et encadré plusieurs sites de restauration, en assurant la mise en place des bonnes pratiques, le respect des normes sanitaires et une démarche d'amélioration continue.

Formatrice certifiée, Gwendoline s'appuie sur une approche pédagogique fondée sur les réalités du terrain et les principes de l'andragogie (pédagogie pour adultes).

Ses formations sont concrètes, interactives et directement applicables.

Programme détaillé de la formation

- Comprendre le cadre réglementaire.
 - Identifier les principales obligations (HACCP, PMS)
 - Connaître le rôle des organismes de contrôle, avec jeux de rôle et simulation d'inspection
- Reconnaître les différents types de contamination.
 - Physique, chimique, biologique
 - Lister les voies de transmission

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com

- Atelier « Boîtes mystères »
- Prendre en main les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).
 - Aborder l'ensemble des pratiques d'hygiène (personnel, locaux, nettoyage désinfection, température, gestions des stocks, déchets)
 - Quiz d'observation conformité/non-conformité
- Appréhender les procédures essentielles.
 - Clarifier l'ensemble des points essentiels de la traçabilité
 - Imaginer différents processus d'autocontrôle en situation réel

Modalités d'évaluation

- Un questionnaire de positionnement sera envoyé aux participants avant le début de la session de formation.
- Évaluation continue durant les exercices : questionnaire et/ou quiz, mise en situation etc.

Accessibilité et délais d'accès

Les salles de formation seront accessibles aux personnes à mobilité réduite

Les supports de formation seront disponibles

En cas de besoin, notre référente handicap, Madame Adeline Le Kernec, a.lekernec@mutualaudit.com, est à votre disposition.

Inscription possible jusqu'à 7 jours ouvrés avant la date de formation

MUTUAL AUDIT

26 rue Alfred Kastler 56000 VANNES France

Numéro SIREN : 815246822

Numéro de déclaration d'activité : 53560996856 (auprès du préfet de région de : Bretagne)

Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'État.

+33297634600 / direction@mutualaudit.com

www.mutualaudit.com