

HYG02 : Bonnes Pratiques d'Hygiène / Dispositions de maîtrise issues d'une étude H.A.C.C.P. sur les satellites.



Durée du stage	Participants	Lieu de formation	Tarif
• 1/2 journée (3h30)	• 3 mini - 12 maxi	• Dans votre établissement en "intra" ou à Nîmes en "inter"	• formation en Inter et en Intra nous consulter.

OBJECTIFS GENERAUX :

- ✓ Rappeler succinctement le contexte et le rôle du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- ✓ Identifier les B.P.H. et autres dispositions de maîtrise liées à l'hygiène des méthodes de travail.

COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES :

A l'issue de cette formation, le stagiaire doit être capable de mettre en œuvre :

- ✓ les principes, responsabilités et obligations majeures de la réglementation en lien avec les méthodes de travail.
- ✓ des enregistrements / procédures simples et efficaces pour prévenir les risques de contaminations liées aux méthodes de travail.

APTITUDES OPERATIONNELLES VISEES :

A l'issue de cette formation, le stagiaire doit être capable de :

- ✓ Définir le principe de la marche en avant.
- ✓ Appliquer les couples temps / températures adaptés à chaque étape (réception jusqu'au service).
- ✓ Restructurer et/ou renseigner les documents d'autocontrôles mis en place dans sa structure (remise en température / service).

EXEMPLES DE METHODES TECHNIQUES, PEDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT MOBILISEES :

- ✓ Mobilisation de l'expérience professionnelle des stagiaires.
- ✓ Palette d'outils régulièrement réactualisée et enrichie comme des jeux, des tests, des études de cas concrets : articles de journaux, photographies issues de diagnostics d'hygiène ou petits films réalisés dans des cuisines.
- ✓ Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants – retour de compte rendu d'audit / rapport d'inspection DDPP le cas échéant.
- ✓ Partage d'expérience entre stagiaires / Mises en situation - Jeux de rôles. **Travail collaboratif** dans une logique d'entraide et non de compétition, pour l'émergence d'une écoute active, de la confiance, de la capacité à analyser les situations, et d'inciter à l'action dans un cadre bienveillant et sécurisé par la confidentialité des échanges.
- ✓ **Support pédagogique papier remis à chaque participant.**



Délivrance d'une attestation nominative de suivi de formation à chaque stagiaire.

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES :

En cours de formation :

- ✓ Exercices individuels et en groupes- Analyse des réponses.
- ✓ Méthode reformulation par les apprenants permettant de s'assurer de l'appropriation du sujet abordé.
- ✓ Usage du questionnement à de multiples occasions (estimation de l'état des connaissances générales du groupe, de sa progression).
- ✓ Renseignement d'enregistrement(s) d'autocontrôle(s) utilisable(s) en cuisine, après avoir abordé au cours de la formation l'ensemble des informations nécessaires à cet exercice.

En fin de formation :

- ✓ QCM individuel sur les différents items abordés.
- ✓ Questionnaire d'évaluation à chaud de la formation remis à chaque participant et récupéré en fin de session.
- ✓ Tour de table de fin de session.

CONTENU PEDAGOGIQUE :

Le contenu des formations est régulièrement actualisé notamment pour tenir compte, le cas échéant, de nouvelles dispositions réglementaires.

Le Plan de Maîtrise Sanitaire :

Rappel succinct : Définition et contexte réglementaire associé.

L'Hygiène des aliments et méthodes de travail :

- ✚ Maîtrise des flux et notamment respect du principe de la marche avant.
- ✚ Réception des produits livrés par une cuisine centrale.
- ✚ Stockage et conservation des produits à des températures adaptées.
- ✚ Les différentes étapes et méthodologie associée :
 - Nettoyage et désinfection des fruits et légumes le cas échéant.
 - Assemblage, des préparations froides.
 - Préparations chaudes : remise en température (couples temps / température)
 - Maintien en température.
 - Dressage et service (règles d'hygiène, températures...)
 - Gestion des plats témoins, le cas échéant.
 - Gestion des restes et des déchets...

Public concerné	Date de formation	Intervenant(s)	Prérequis	Délais d'organisation
<ul style="list-style-type: none"> • Tout personnel de restauration travaillant en site satellite. • Tout agent amené à manipuler des denrées alimentaires sur site satellite. 	<ul style="list-style-type: none"> • A définir 	<ul style="list-style-type: none"> • Bruno BOX -Gabrielle PONS Ingénieurs Formateurs du LDA30 	<ul style="list-style-type: none"> • AUCUN 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 mois • Inscription possible jusqu'à une semaine sous réserve de disponibilité.

Selon les situations, la formation peut se dérouler :

CONTACT : Laboratoire Départemental d'Analyses du Gard
 ZAC Mas des Abeilles ; 970 Rte de St Gilles ; BP 50015 ; 30023 NÎMES Cedex 1
 Tel : 04 66 04 30 70 / Courriel : lda30.serviceclient@gard.fr

- Dans les locaux du commanditaire (en intra-entreprise)
- Dans la salle de formation du LDA30 ou une salle CD30 mise à disposition pour cette occasion (inter-entreprise). Un plan d'accès détaillé est systématiquement transmis.

Dans le cas de l'accueil de personnes en situation de handicap, un entretien préalable est effectué avec le(s) futur(s) apprenant(s) et/ou son représentant afin d'examiner, au cas par cas, les termes de l'accompagnement nécessaire, de façon à anticiper d'éventuelles difficultés. Si malgré tous ses efforts le LDA30 n'est pas en capacité de répondre aux exigences liées à une situation particulière de handicap, le laboratoire proposera d'orienter le public concerné vers d'autres partenaires.



Chaque structure et activité ayant ses particularités, nous pouvons également vous proposer, en intra et sur devis, un programme de formation adapté à vos besoins. (Stages dans vos locaux, avec un tarif de groupe, à des dates fixées selon vos possibilités et avec une organisation qui vous convient).

Le laboratoire est déclaré organisme de formation pour le domaine alimentaire sous le n°91-30-02599-30 auprès de la Direction Régionale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DREETS) de la région Occitanie.