HYG04 : Bonnes pratiques d'hygiène pendant le temps du repas.

Durée du stage	Participants	Lieu de formation	Tarif
• 1/2 journée (4h00)	• 5 mini - 12 maxi • 5 maxi si période covid	• Nimes (LDA30)	• formation en Inter et en Intra nous consulter.

OBJECTIFS GENERAUX :

- ✓ Rappeler succinctement le contexte réglementaire du domaine agroalimentaire.
- ✓ Identifier les dangers en agroalimentaire.
- ✓ Mieux connaître le monde des micro-organismes.
- ✓ Connaître les bonnes pratiques d'hygiène à respecter pendant le temps du repas.

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 le service des repas.
- ✓ des procédures / protocoles simples et efficaces pour prévenir les risques de contaminations liées au personnel.
- ✓ des enregistrements adaptés pour montrer la maitrise des températures au moment du repas.

APTITUDES OPERATIONNELLES VISEES :

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

- ✓ Pratiquer un lavage des mains adapté.
- ✓ Identifier les facteurs permettant le développement de microbes.
- ✓ Identifier les risques sanitaires liés à l'état de santé des agents qui manipulent des denrées alimentaires.
- ✓ Détecter une situation de suspicion de Toxi Infection Alimentaire Collective.
- ✓ Appliquer les couples temps / température adaptés au moment du service.
- ✓ Identifier les risques spécifiques liés aux piques niques.

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.

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

Mise à jour V4 : 05/04/2023

- ✓ 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 pour tenir compte, notamment, de nouvelles dispositions réglementaires.

L'HYGIENE :

- Définition – Objectifs : l'hygiène : C'est quoi ? Pourquoi ?
- Notion de qualité globale de repas.

LES DANGERS RENCONTRES EN ALIMENTAIRE :

- Toxi-Infections Alimentaires Collectives (T.I.A.C.).

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE PENDANT LE SERVICE OU L'ACCOMPAGNEMENT DU REPAS :

- Règles d'hygiène liées aux personnes (Etat de santé ; Tenue ; hygiène corporelle ; hygiène des mains).
- Règles d'hygiène pendant le temps du repas : hygiène des manipulations, respect des températures de service,
- Gestion des restes.
- Eléments à prendre en compte pour les **pique-niques** …

Public concerné	Date de formation	Intervenant(s)	Prérequis	Délais d'organisation
• Tout personnel ayant en charge la distribution des repas. • Tout personnel accompagnant pendant les repas.	• A définir	• Bruno BOX -Gabrielle PONS Ingénieurs Formateurs du LDA30	• Aucun	• 2 mois. • Inscription possible jusqu'à une semaine sous réserve de disponibilité.

Selon les situations, la formation peut se dérouler :

- 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.

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