

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET ECO GESTES

Comment maîtriser la sécurité alimentaire en milieu scolaire tout en étant éco-responsable

➤ PUBLIC

Personnels d'éducation et responsables d'équipes éducatives, Chefs d'établissement / Personnels d'accueil, agents de service, d'entretien, de maintenance et de restauration / Personnels administratifs : secrétaires et comptables.

➤ PRÉREQUIS

Cette formation ne nécessite pas de prérequis. Cependant elle s'adresse principalement à tout professionnel décisionnaire dans la mise en œuvre des moyens (matériels et /ou humains) destinés à la préparation et à la distribution des denrées alimentaires dans les cuisines et restaurants collectifs.

➤ MODALITÉS D'ADMISSION

Signature de la convention de formation.

➤ OBJECTIFS

- Réactualiser les savoirs et savoirs faire en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène en milieu scolaire au regard de la réglementation en vigueur.
- Sensibiliser à la dégradation de l'environnement et aux gestes éco-responsables pour préserver l'environnement.

➤ MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Moyens : une auto-évaluation dans l'intégration des outils par questionnaire remis aux stagiaires ; la résolution de situations complexes à l'écrit et à l'oral ; partage des expériences de chacun pour travailler concrètement à la construction d'action d'accompagnement. Mise en situation ludique de cas concrets.
- Supports : Support de présentation type "power point remis" à chaque stagiaire ; Documents facilitant le suivi de la

formation et pouvant donner un apport pédagogique sous forme dématérialisée afin de mettre en application les méthodes utilisées pendant et après la formation.

- Connexion internet, vidéo projecteur, paper board

➤ MOYENS D'ENCADREMENT

L'animation de la formation est assurée par Pascale STEINMETZ : Psychologue.

➤ NOMBRE DE PARTICIPANTS

6 à 12 participants.

➤ DATES DE LA FORMATION

Consulter les dates sur le site : <https://espaceformation.opcalia.com>

➤ DURÉE

14 heures.
De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00.

➤ MODALITES D'EVALUATION

Questionnaire d'évaluation des acquis.

➤ VALIDATION

Attestation de formation.

➤ TARIF

300 € Net par stagiaire.

➤ LIEU

AREP Hauts de France (Site AREP EIC)
14 rue de l'Alma - 59200 Tourcoing

➤ RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Xavier Floquet - Tél. 03.20.07.96.18



PROGRAMME DE FORMATION

➤ MISE EN ŒUVRE ET SURVEILLANCE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Introduction générale : réglementation et rappel du contexte, enjeux :

- Cadre général et réglementation en vigueur.
- Détermination des besoins spécifiques (taille, type de fabrication).

H.A.C.C.P. (Analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise) :

- Analyse et évaluation des risques. Mise en évidence des points critiques. Mise en place des procédures de contrôle. Définition des procédures spécifiques. Les différents types de dangers et leur origine. Mesures préventives. Présentation des points critiques et des systèmes de surveillance.

Assurance qualité audit hygiène et analyses microbiologiques :

- Les étapes de l'assurance qualité. La réalisation des audits hygiène. L'analyse microbiologique. Choix d'un laboratoire. Mise en place du plan d'échantillonnage. Plats témoins. Etudes de vieillissement

Locaux et matériels :

- Conception et entretien des locaux et du matériel. Maîtrise des achats. Maîtrise de la réception. Maîtrise du stockage. Maîtrise de la distribution : l'allotissement, le transport, la réception, le stockage. Dressage en cuisine satellite. Remise en service et distribution.

➤ GESTION DES MOYENS HUMAINS

Principes généraux :

- Etat de santé, Propreté corporelle et tenue vestimentaire, Respect des procédures et comportements, Organisation du travail.

Les procédures d'instructions :

- Principes de bases. Détermination des besoins et des moyens à mettre en œuvre.

Comment obtenir un changement de comportement ? :

- Efficacité des actions : obéissance et résistance au changement. Comment obtenir des changements de comportement ? La définition des objectifs : la méthode SMART ; Le suivi des actions.

Vers la définition et la mise en place d'une politique auto responsable et respectueuse envers l'environnement :

- Etats des lieux pourquoi agir ?
- Possibilités d'action : Comment agir, la restauration citoyenne.