

Bonnes pratiques d'hygiène et éco-gestes en restauration scolaire

HYGIÈNE, ENTRETIEN ET RESTAURATION

Objectifs

- ✓ 1 • Répondre aux exigences et aux évolutions en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène en milieu scolaire
- ✓ 2 • Sensibiliser à la dégradation de l'environnement et au développement des gestes éco-responsables : gestion des déchets, gestion de l'eau, utilisation de produits écologiques, gestion des déchets verts, compostage...

Le programme

Jour 1

Le développement durable : une responsabilité collective et individuelle

Un concept à 3 dimensions

- ✓ Définition : les 3 exigences du développement durable (efficacité économique, respect de l'environnement et équité sociale)
- ✓ Des origines du concept à aujourd'hui : repères historiques
- ✓ Un enjeu planétaire, des initiatives locales : exemples de mesures et d'actions en faveur du développement durable

Jour 2

Les bonnes pratiques d'hygiène : un enjeu pour les établissements au regard des normes en vigueur

- ✓ Le contexte réglementaire
- ✓ Les micro-organismes : les vecteurs de contaminations et leurs conséquences pour les produits et le consommateur
- ✓ Les analyses microbiologiques : interprétations des résultats, mises en place d'actions correctives

Jour 3

Des solutions pour limiter les risques

- ✓ Les grands principes d'hygiène alimentaire : hygiène du personnel, marche en avant, chaîne du froid...
- ✓ Le nettoyage et la désinfection : principes, méthodes, produits dans le respect de la dimension écologique (gestion des déchets, du tri sélectif et de la gestion de l'eau...)
- ✓ Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- ✓ Autocontrôles : fiche d'enregistrement, procédures...
- ✓ Les principes de la méthode HACCP

- ✔ Applications dans le champ professionnel : recyclage, compostage, déplacements, énergie, eau, « consom'action », publication, politique d'achats...
- ✔ Agir en faveur du développement durable par son implication personnelle dans les gestes du quotidien

Données (2023)

- ✔ Taux de satisfaction des stagiaires : **94%**
- ✔ Taux de réponse à l'enquête de satisfaction : **49,8%**

Mise à jour : 26/03/2024

Modalités de la formation

INTER

Sur notre site de formation de Brest, Châteaulin ou Quimper.

Tarif : 590 €

Délais d'accès : inscriptions à réaliser au plus tard 21 jours avant le démarrage de la formation

Les locaux de l'AREP 29 sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

INTRA / SUR MESURE

Dans vos locaux ou le lieu de votre choix. Pour toute demande, prenez contact avec nous.

Délais d'accès : Le délai d'accès moyen entre la date de validation de la proposition de l'AREP 29 et le démarrage de la formation est d'un mois minimum

Informations pratiques

Dates & Lieux

FINISTÈRE :
27 septembre, 4 et 11 octobre 2023 à Brest
10, 17 et 24 janvier à Quimper
13, 20 et 27 mars 2023

Durée de la formation

21 heures - 3 jours

Public

Responsable de cuisine
Personnel de restauration ou de service
Formation accessible aux personnes en situation de handicap

Prérequis

Aucun prérequis spécifique

Evaluation

- ✔ Évaluation des objectifs :
 - ✔ Exercices pratiques et quiz de fin de formation (1-2)
- ✔ Questionnaire de préformation
- ✔ Questionnaire de satisfaction

Validation

- ✔ Attestation de formation professionnelle

Financement

- ✔ Plan de développement des compétences (Possibilité de prise en charge par votre OPCO)

Tarif

590 €

Modalités pédagogiques

- ✔ Apports théoriques, mise en pratique, échanges d'expériences, analyse des pratiques et des situations
- ✔ Modalités pédagogiques adaptées aux personnes en situation de handicap

Moyens Techniques

- ✔ Salle de formation, diaporama, vidéoprojecteur
- ✔ Support de formation remis au stagiaire

Encadrement

- ✔ Formateur spécialisé dans le conseil et l'accompagnement dans le secteur des métiers de bouche, de la restauration collective et de l'agroalimentaire