

## Objectifs de la formation

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

## Contenu

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 contamination et leurs conséquences pour les produits et le consommateur
- Les analyses microbiologiques : interprétation 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

### DES OUTILS DE TRADUCTION AU DÉVELOPPEMENT DURABLE EN ACTIONS CONCRÈTES

- 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

## Formateur

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

## 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
- Moyens techniques adaptés aux personnes en situation de handicap

Dernière mise à jour : 05/11/2025

## Durée

- 21 heures

## Public

- Personnel de service
- Personnel de restauration
- Responsable de restauration
- 8 stagiaires minimum

## Prérequis

- Aucun prérequis spécifique

## Date-s

- Calendrier des formations disponible sur [arep29.fr](http://arep29.fr)

## Lieu

- Département du 29 : Brest, Châteaulin, Quimper
- Département du 22
- Sur site client

## Tarif INTER

- 600 € / stagiaire

## Financement

- Plan de développement des compétences
- Possibilité de prise en charge par l'OPCO de l'entreprise

## Délai d'accès

- Inscription à réaliser au plus tard 21 jours avant la première journée de formation

## Évaluation de la formation

- Exercices pratiques et quizz de fin de formation
- Questionnaire préformation
- Questionnaire de satisfaction

## Validation

- Attestation de formation professionnelle remise au stagiaire à l'issue de la formation

## Accessibilité

- Formation et locaux accessibles aux personnes en situation de handicap