

L'hygiène, de la cuisine à l'assiette



Du stockage au dressage, les risques sanitaires sont bel et bien présents dans les cuisines. Comment les prévenir ? Comment respecter les différentes normes et directives légales ?

Public cible :

Personnel travaillant en institution de soins/en institut pour personnes en situation de handicap : personnel de cuisine et de salle travaillant en cuisine de collectivité.

Objectifs :

- Sensibiliser au respect des règles d'hygiène lors de la préparation et la distribution des repas
- Sensibiliser à l'identification des dangers tout au long du stockage, de la préparation et de la distribution des repas
- Sensibiliser à une démarche visant une traçabilité des denrées alimentaires

Contenu :

- Les directives légales en matière d'hygiène et des normes HACCP
- Les différents risques et contaminations biologiques, chimiques et physiques lors du stockage, de la confection et de la distribution des repas.
- Présentation des bonnes pratiques d'hygiène dans une cuisine de collectivité (denrées alimentaires, matériel, environnement, personnel de cuisine, méthodes de travail, stockage, traçabilité, nettoyage et désinfection, circuits de travail)
- Méthode HACCP
- Traçabilité des denrées alimentaires entrant dans la composition des repas
- Notions utilisées dans un secteur de cuisine de collectivité (points critiques de contrôle, valeurs acceptables, limites, actions correctives)
- Réflexion sur les moyens possibles pour mettre en place un système d'auto-contrôle pratique et efficace

Méthodologie :

- Support théorique accompagné de conseils pratiques et d'une participation active du groupe.
- Visite des lieux de repas et cuisine.

En pratique :

- En 1 journée
- Support pédagogique et assistance administrative mis à disposition de tous les participants