



Agents de restauration et distribution de repas en liaison froide

OBJECTIFS

-  Savoir organiser son travail dans la mise en œuvre des repas en liaison froide
-  Savoir mettre en valeur la prestation
-  Comprendre les phénomènes de contamination et de prolifération et de destruction
-  Connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
-  Connaître les procédures et savoir remplir les autocontrôles nécessaires au bon suivi de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

PROGRAMME

L'organisation du travail

- L'ordre des tâches, leur répartition : rédaction d'une check list type
- La mise en route du matériel, son fonctionnement
- Travailler en respectant les températures cibles
- L'ergonomie pour l'équipe
- Le service des composantes spéciales (entrées chaudes, potage, glaces...)
- Le nettoyage, la plonge

La mise en valeur de la prestation

- L'utilisation de la vaisselle
- L'importance des 5 sens sur la consommation du repas
- La présentation des composantes froides
- La présentation des composantes chaudes
- La gestion des restes en office livré

L'organisation de la législation en matière d'hygiène

- Le Paquet hygiène 2006 et ses 4 obligations spécifiques
- Les arrêtés ministériels français
- Qu'est ce que la méthode HACCP
- La méthode des 5M

Les risques microbiens

- Les 3 catégories de microbes du point de vue de la restauration
- Les caractéristiques des microbes
- Le risque de contamination et les mesures d'hygiène à respecter pour le maîtriser
- Le risque de développement et la maîtrise du couple temps température
- Le risque de mauvaise destruction, et la maîtrise de la décontamination par le cercle de SINNER

Les bonnes pratiques, en liaison froide et en production sur place

- Les valeurs cibles et leurs tolérances
- La gestion des restes en office livré
- Les auto-contrôles
- Le prélèvement des plats témoins et la traçabilité

Les autres risques à maîtriser

- Le risque Physico-chimique
- Le risque d'allergie : le PAI

Formation pratique en office de remise en température

- Lavage des mains, avec le kit de lavage des mains
- Port de la tenue, Port des gants
- Est-ce que la marche en avant est respectée ?
- Pause cigarette
- Prendre la température d'une barquette
- Contrôler la réception des repas
- Lire un bon de livraison
- La traçabilité des plats
- Préparation des entrées, fromages et desserts
- Utilisation des œufs coquille (si vous en utilisez)
- Remise en température des plats
- Prélever les plats témoins
- Remplir les documents d'autocontrôle
- Nettoyage de l'office

Possibilité d'une évaluation des acquis pour s'assurer que les stagiaires savent

- Prélever les bons renseignements
- Respecter la marche en avant, la bonne organisation
- Respecter les procédures
- Comment remplir les documents d'autocontrôle
- Respecter les protocoles de nettoyage
- Etc.

DUREE

3 jours

PUBLIC

Futurs agents de restauration en office satellite livré en liaison froide

Pré REQUIS

Aucun

EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

PEDAGOGIE

Apports théoriques,
Echanges d'expériences,
Mises en situation pratiques.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonomiste, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
Intra-muros en France entière
cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

