



remise en température et distribution en liaison froide

DUREE

1 jour

PUBLIC

Personnel de service,
ASH, agents hôteliers...
dans les selfs,
cuisines satellites
ou offices alimentaires

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

Exposés,
Echanges d'expériences,
Présentation d'affiches, documents, supports...
Remise d'une synthèse pédagogique (livret),
et de supports HACCP.

Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants.

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, ergonome, 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

Le personnel de service est le dernier maillon de la chaîne pour la maîtrise de la sécurité alimentaire. De ses bonnes pratiques et de ses techniques professionnelles dépend la qualité hygiénique des plats.

OBJECTIFS

Maîtriser l'hygiène des aliments à travers :

-  La compréhension des raisons de la mise en place et du respect des protocoles et procédures
-  L'assurance d'une bonne manipulation des denrées et d'un bon maintien en température des plats

PROGRAMME

La liaison froide

Principes
Intérêts

La réglementation

Actualité réglementaire (*directive européenne 178/2002 et le Paquet hygiène*)
Responsabilités et obligation de résultat
La traçabilité dans l'établissement
Définition et origine de l' HACCP (les 7 principes)

Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire ?

Microbiologie et bactéries : Facteurs favorisant leur vie et leur développement
Les intoxications alimentaires et les modes de contamination les plus fréquents
La contamination : les 5 « M »

L'hygiène du personnel

L'état de santé
Hygiène corporelle et tenue vestimentaire
Le lavage des mains : sensibilisation des stagiaires par un test éducatif

L'hygiène des locaux

La marche en avant dans le temps ou dans l'espace
La différence entre nettoyer et désinfecter : matériels et produits (détergents et désinfectants)
Techniques de nettoyage, procédures....
Sécurité de l'utilisateur
Le plan de nettoyage et de désinfection (enjeux, fonction, utilisation, intérêt)

L'hygiène du matériel

Contamination des denrées alimentaires
L'entretien du matériel
Le rangement

Chronologie des étapes

L'étape Réception : les contrôles à effectuer
L'étape Stockage : la protection des produits et l'utilisation des chambres froides
L'étape Déconditionnement / Décongélation : les risques de contamination croisée
L'étape Préparations Froides : une des étapes les plus sensibles
L'étape Remise en température : gestion des couples temps-température

Le service et le débarrassage

Les temps de présentation
Ordonnancement des tâches
Avant, pendant et après

Gestion des Restes et Invendus

La prise de décision de garder ou de jeter
Les aliments trop dangereux
Durée de conservation des denrées entamées

