





PORTAGE A DOMICILE en liaison froide

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

OBJECTIFS

-  Comprendre les raisons de la mise en place et du respect des règles
-  Assurer une bonne manipulation des denrées

PROGRAMME

La liaison froide

Principes
Intérêts

La réglementation et l'HACCP

Actualité réglementaire (*directive européenne 178/2002 et le Paquet hygiène*)
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

L'hygiène du matériel et véhicule

La différence entre nettoyer et désinfecter : matériels et produits (détergents et désinfectants)
Techniques de nettoyage
Le plan de nettoyage et de désinfection (enjeux, fonction, utilisation, intérêt)
L'entretien du matériel
Le rangement

Chronologie des étapes

Prise en charge des repas : les contrôles à effectuer
La protection des produits et la chaîne du froid pendant le transport

Le service auprès des bénéficiaires

Observations et conseils que vous pourriez apporter
Gestion des Restes
Contacts et échanges

DUREE

1 jour

PUBLIC

Personnel de distribution

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),

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

