

Objectifs

- Réviser les objectifs du paquet hygiène et son historique : HACCP, Guide de Bonnes Pratiques, PMS
- Décrire la démarche HACCP : pourquoi ? Contrainte ou alliée ? Quels sens donné à la démarche et ses 7 principes
- Connaître les bases de la microbiologie
- Identifier les risques aux différentes étapes de la chaîne alimentaire
- Maîtriser les risques de contamination en adaptant la méthode HACCP

Intervenants

- Responsable restauration/formateur

Durée

- 1 jour (7h)

Tarifs

- 120 €/jour présentiel et par stagiaire

Dates et lieu

- Nous contacter
- En intra / en inter sur-mesure

Public & pré-requis

- Taille du groupe : 5 à 12 personnes
- Public : cuisiniers et responsables de restauration en EHPAD
- Pré-requis : aucun

Démarche HACCP

Modalités techniques et pédagogiques :

- Méthodes actives et participatives
- Ancrage d'expériences par l'analyse de pratiques professionnelles
- Apports cognitifs par la méthode interactive et d'émergence
- Stabilisation des connaissances par support diaporama
- Lecture et analyse de documents officiels et réglementaires
- Travaux de sous-groupes et de binômes sur des cas concrets et analyse de pratiques
- Accompagnement sur site du formateur afin de proposer des axes d'amélioration ou préconisations

Suivi et évaluation :

- Evaluation des pratiques professionnelles : faire le point sur les pratiques et connaissances
- Evaluation des acquis : autoévaluer les apprentissages tout au long de la formation (QCM, cartes réponses, mises en situations professionnelles par simulations et jeux de rôle)
- Evaluation à chaud : vérifier l'indice de satisfaction des stagiaires et l'atteinte des objectifs pédagogiques
- Evaluation à froid : questionnaire transmis aux stagiaires 3 mois après la formation sur les « effets » de la formation

Contenu détaillé et séquencé de l'action :

> MODULE 1

- *L'historique de l'hygiène en restauration*
- *Le point sur la réglementation en EHPAD :*
 - Paquet hygiène et plan de maîtrise sanitaire
- *Les notions de base de microbiologie*
 - Contamination, germes, TIAC
- *La démarche HACCP*
 - Définition, principes et contraintes

• *Les risques de la chaîne alimentaire*

- Les sources de contamination, les risques microbiologiques classiques, les facteurs de risque environnementaux, les risques chimiques, les risques physiques

• *Les bonnes pratiques adaptées aux points clé de la méthode HACCP, et à l'EHPAD :*

- La prise de risque du cuisinier. Les écarts entre la réglementation et la maîtrise du risque

• *Synthèse et analyse des dangers dans une cuisine collective : analyse des pratiques professionnelles*

- De la réception à la désinfection, en passant par le déconditionnement, la préparation, la cuisson, le dressage...

> MODULE 2 (optionnel) sur ½ journée

- *L'historique de l'hygiène en restauration*
- *Accompagnement sur site : observation, analyse, préconisations sur les pratiques professionnelles*
- *Réflexions et échanges professionnels entre le formateur et le stagiaire*