

📅 Dates

Du 02/01/2024 au 20/12/2024
Sessions ouvertes pour 2024 - nous
contacter pour les dates

👤 Public

Salarié en ESAT

⏱ Durée

42 H (en entreprise)
6h/j sur 7 jours
Durée personnalisée

📍 Modalités de formation possibles

Cours du jour, Formation en présentiel

📞 Contact(s)

Pôle handicap sur mesure
Coordonnatrice
s.smai@gretametehor.com
Tél 01 53 68 06 93
Référente handicap : Sonia SMAI
Tél : 01 53 68 06 93

💰 Coût de la formation

160,00 euros/h
160,00€ -tarif pour un groupe de 4 à 6
travailleurs

📍 Lieu de la formation

GRETA METEHOR PARIS
Pôle handicap
29 bis, rue de Cronstadt - 75015 PARIS
Site de l'ESAT

Hygiène en restauration collective - La démarche HACCP

Au bénéfice des travailleurs en situation de handicap des ESAT

🎯 OBJECTIFS

- Connaître et appliquer la méthode HACCP au quotidien.
- Rédiger le cahier des procédures conformément aux exigences réglementaires.
- Acquérir les connaissances techniques et pratiques d'hygiène en restauration.
- Professionnaliser les différents postes (admission des denrées, stockage, légumerie, préparation chaude et froide, nettoyage, plonge, traitement des déchets).
- Acquérir de l'autonomie sur un poste de travail.

📋 PRÉREQUIS

Aucun prérequis

📖 CONTENUS

- La législation en vigueur en matière de nutrition et de sécurité des aliments.
- La microbiologie en restauration.
- Les contrôles et autocontrôles (Quand ? Comment ? Pourquoi ?).
- Les procédures de fabrication (préparation des légumes, des entrées et des desserts).
- La circulation des biens et des personnes.
- Les procédures de réception et stockage des marchandises.
- Les différents protocoles de nettoyage : sols, murs, plafonds, matériels...
- La sécurité en cuisine (analyse des dangers).
- Tenue professionnelle en hygiène corporelle.
- Partage des tâches et travail en équipe.

📚 MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques, exercices pratiques en situation dans la cuisine du centre.
- Rédaction d'un cahier des procédures.
- Remise d'un livret contenant les consignes et les préconisations adaptées aux besoins.

📄 RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Attestation de fin de formation

👤 INTERVENANT(E)(S)

Formateur du GRETA