



FORMATION DE SENSIBILISATION A L'HYGIENE ALIMENTAIRE ET A LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES

Cuisines, Offices, Service en chambres dans les EHPAD

PUBLIC VISE :

- EHPAD
- Responsable de cuisine ou encadrant
- Personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires (service en chambre / salle)
- Personnel polyvalent ayant à travailler ponctuellement en cuisine

Aucune formation préalable n'est nécessaire.



Durée : 7 heures

Horaires : A définir avec l'établissement

Code formation :
SH1 - EHPAD

Objectifs :

- Comprendre, appliquer et faire évoluer les bonnes pratiques d'hygiène / fabrication
- Appréhender, identifier et réagir en cas de dangers alimentaires
- Mieux s'organiser et gagner en autonomie à son poste de travail

Programme :

1 - Le savoir : apprendre pour comprendre

- Compréhension des différents Dangers / Risques
- Etude des risques physiques, chimiques, biologiques, microbiologiques, allergènes
- Ecologie microbienne : notion de taille
- Notions de Contamination/ Développement/ Survie
- Présentation des principaux germes pathogènes et symptômes associés
- les autocontrôles à réaliser
- les nuisibles à gérer
- La notion de TIAC – Toxi-Infection Alimentaire Collective

2 – Le droit : connaissance du contexte réglementaire

- Les règlements européens et les arrêtés Français
- L'évolution des textes et les objectifs des législateurs
- Notion et contenu simplifié d'un PMS – Plan de Maîtrise Sanitaire
- Notion de traçabilité et d'obligation de suivi documentaire
- Rôle des différents services de l'état en cas d'alerte sanitaire
- Gestion d'une alerte sanitaire (déroulement, plats témoins, documents)

3 – Le savoir-faire : connaître et appliquer les BPH / BPF

- La marche en avant
- Les règles d'hygiène du personnel (tenue, vestiaire, mains, comportement en poste)
- La réception, puis le stockage réfrigéré ou non
- Le travail primaire (déboîtage, légumerie, les œufs coquilles, déconditionnement)
- Le travail secondaire (préparations chaudes / froides, fritures, tranchage, mixage)
- Refroidissement / remise en température / congélation
- Les expéditions et le service aux rationnaires
- La phase de nettoyage (gestion des déchets, plan de nettoyage, sécurité)

Module complémentaire : pour les agents hôteliers

- la préparation des petits déjeuners
- la mise en place du réfectoire
- la préparation des plateaux pour le service en chambre
- le ménage dans les chambres / foyers logement / les salles de bains
- les erreurs à ne pas commettre
- le cas des résidents en isolement
- le cas des animaux de compagnie

Outils pédagogiques : support PWP, QCM, questionnaire évaluation, kit mains

LABOCEA est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Bretagne

Numéro de déclaration : 53 22 085 49 22

Version : 2019

LABOCEA, Conseil, Expertise et Analyse en Bretagne

Zoo pôle, 5-7 rue du sabot, 22440 PLOUFRAGAN

Site de PLOUFRAGAN : 02 96 01 37 22, Site de QUIMPER : 02 98 10 28 88 Site FOUGERES : 02 99 94 74 10, Site de Brest : 02 98 34 11 00

Site de Combourg : 02 99 73 02 29 Courriel : cea@laboceca.fr

