

OBJECTIFS DE FORMATION :

- Appréhender le risque d'intoxications alimentaires.
- Connaître les dangers afférents à l'hygiène alimentaire.
- Intégrer les notions de l'HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène relatives aux différents activités liées à la restauration au sein de l'EHPAD

DUREE DE LA FORMATION :

2 journées non consécutives

PUBLIC CONCERNE :

Personnel de restauration en EHPAD.

NIVEAU DE CONNAISSANCE PREALABLE REQUIS :

Aucun prérequis nécessaire, hormis la maîtrise de la langue française.

MODALITES D'INSCRIPTION :

Formation en intra-entreprises.

De 2 à 6 personnes.

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Formation animée à l'aide d'un support informatique.
- Formation participative autour d'études de cas et de mises en situation.
- Mise en pratique sur le terrain des bonnes pratiques d'hygiène étudiées.

MODALITES D'EVALUATION :

- Fiche de positionnement à l'entrée de la formation.
- Questionnaire d'acquisition des connaissances à chaud et questionnaire d'évaluation de la qualité de la formation en fin de session.
- Réalisation d'un audit hygiène à froid (2^{de} journée de formation)

PROGRAMME DE FORMATION :

1^{ère} journée :

1. Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives
2. Les dangers en hygiène alimentaire
3. Notions sur les bases réglementaires et la méthode HACCP
4. Le plan de maîtrise sanitaire
5. Application des bonnes pratiques d'hygiène relatives aux différentes tâches des stagiaires (préparations des repas, distribution, liaison chaude/froide, réalisation des autocontrôles, nettoyage et désinfection...)

2^{de} journée : (environ 6 mois après la 1^{ère} journée)

Réalisation d'un audit hygiène avec les stagiaires pour revoir l'application terrain des bonnes pratiques d'hygiène étudiées sur la 1^{ère} journée de formation.

Réflexions autour des actions correctives à mettre en place.

SANCTION DE FORMATION :

Remise d'une attestation de formation nominative.

COUT : 1400 € HT les 2 journées de formation

FORMATEUR : Juliette ARDOIN SANCHEZ, ingénieur agroalimentaire, consultante formatrice en hygiène et sécurité alimentaire.

Nous contacter pour toute inscription ou informations complémentaires

Juliette ARDOIN SANCHEZ – J.A.S CONSULTING

06 29 63 01 93 ou contact@jasconsulting.fr



www.jasconsulting.fr



[contact.jasconsulting](https://www.facebook.com/contact.jasconsulting)

