

Cette formation permettra de développer des compétences techniques et opérationnelles des agents hôteliers au sein de votre organisation, afin de garantir l'application des règles d'hygiène incontournables lors de la préparation et de la distribution des repas dans les services

Objectifs pédagogiques

- Repérer les risques sanitaires en restauration collective hospitalière et leurs conséquences pour savoir comment agir
- Identifier des grands principes de l'hygiène, de la méthode HACCP, de la traçabilité et les autocontrôles réglementaires pour le respect de la sécurité des repas
- Autoévaluer l'application des règles d'hygiène dans un office pour adapter son comportement et ses méthodes de travail
- Repérer les bonnes pratiques et les autocontrôles incontournables à mettre en œuvre à toutes les étapes de la réception à la consommation des repas

Public cible et prérequis

- Les personnes en charge des missions d'intendance et d'hôtellerie dans les offices alimentaires
- Aides-soignantes et agents des services hospitaliers
- Pas de prérequis spécifique du point de vue technique ou scientifique

Programme

- QU'EST-CE QU'UNE PRESTATION HOTELIERE DE QUALITE ?
 - Bilan sur les connaissances des participants sur les critères permettant d'obtenir une prestation de qualité
 - Les 4 S de la qualité : service, saveur, santé et sécurité (=hygiène)
- POURQUOI LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES ?
 - Les dangers et les risques sanitaires pour les consommateurs liés à la prise des repas en restauration collective et en liaison froide
 - Le point sur les obligations réglementaires sanitaires, lors de la distribution des repas
- COMMENT MAITRISER LA SECURITE DES REPAS ?
 - Les points clés à maîtriser en matière d'hygiène : les 5M
 - L'hygiène du personnel : tenue, lavage des mains, santé...
 - L'hygiène des offices et des équipements : le nettoyage et la désinfection, le rangement...
 - L'hygiène des repas et les méthodes de travail : les règles de stockage et d'étiquetage des produits, le contrôle des DLC/DLUO ou DDM, la vérification des températures, la remise en température des repas...
 - Les bonnes pratiques d'hygiène étape par étape : de la réception à la consommation et les enregistrements associés
 - La traçabilité : quelles informations garder ? Combien de temps ?
 - La gestion des non-conformités : que faire en cas d'anomalie ?
- ORGANISATION DE L'AUTOEVALUATION DE LA DISTRIBUTION DES REPAS DANS UN SERVICE DE SOIN
 - Répartitions du groupe en 2 ou 3 sous-groupes, en vue de réaliser l'autoévaluation d'un service de distribution
 - Définition du rôle de chacun : référent, observateur, rapporteur, etc.
 - Le point sur la grille d'autocontrôle construite récemment et dotation en support et kit visiteur pour tous

INTRA - SA 2 jours en salle + 1 exo terrain pour le personnel des offices alimentaires

REC-SA02-03

Mise à jour :
29 décembre 2021

- MISE EN ŒUVRE DE L'AUTOEVALUATION DE LA DISTRIBUTION DES REPAS DANS UN SERVICE DE SOIN
 - Repérer les modifications et/ou les évolutions à apporter dans ses pratiques et son comportement en matière de sécurité des aliments
 - Au besoin : approfondissement et/ou retour sur des point précédent du programme
 - Comment prouver la sécurité des aliments ? Le point sur les documents spécifiques de la structuré : procédures de sécurité, documents d'enregistrement et de traçabilité, Plan de Maîtrise Sanitaire...
- BILAN ET EVALUATION DES ACQUIS DE LA FORMATION
 - Évaluation des acquis de la formation (QCM)
 - Conclusion de la session de formation

Equipe pédagogique

- Formateur spécialisé en hygiène et sécurité des aliments en restauration collective ayant une expérience significative en sécurité des aliments.

INTRA - SA 2 jours en salle + 1 exo terrain pour le personnel des offices alimentaires

REC-SA02-03

Mise à jour :
29 décembre 2021

| Organisation de la formation | | Suivi de l'exécution et évaluation des résultats |
|---|--|--|
| <p>Durée 14.00 heures (2.00 jours)</p> <p>Modalités pédagogiques Formation présentielle</p> <p>Ressources techniques et pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Outils et supports pédagogiques utilisés : diaporama illustré, questions-réponses, photos numériques pédagogiques, documents, procédures, enregistrements en lien avec la thématique • Mise en pratique, chaque groupe effectue une autoévaluation en office • Document pédagogique remis à chaque participant <p>Dates et prix : à consulter sur notre site internet</p> | | <ul style="list-style-type: none"> • Recueil des attentes des participants • Les acquis sont évalués (par oral et/ou écrit) tout au long et/ou en fin de formation (questionnement, QCM) • Le résultat de l'atteinte des objectifs est remis à chaque participant individuellement en fin de formation dans leur attestation de fin de formation • Un questionnaire d'évaluation de la satisfaction vis-à-vis des conditions de formation et de la prestation est rempli par chaque participant à la fin de la formation • Feuille émargement signée par demi-journée |
| Contact | Accessibilité aux personnes handicapées | Modalités et délais d'accès |
| <p>SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS</p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p>Intra possible nous consulter</p> | <p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences • Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant • Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité |