

ORGANISER UNE CHAÎNE DE DISTRIBUTION



Programme R02




0685840489

info@formations.fr

www.formations.fr

La chaîne de distribution, dernier maillon de la production culinaire permet de garantir l'allotissement des repas dans les différents services. Sa maîtrise conditionne à la fois le respect des règles HACCP et la conformité des prescriptions génétiques.

 2 jours soit 14h en présentiel



Personnel de cuisine et personnel hôtelier en collectivité

 Compréhension du français à l'oral et à l'écrit.

OBJECTIFS :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

À l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- ✓ Respecter les principes d'hygiène liés à la distribution des repas dans le cadre d'une démarche HACCP.
- ✓ Identifier les risques en cas de non-respect des règles.
- ✓ Organiser la chaîne pour une distribution efficace

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION :

Analyser les risques sanitaires, respecter les règles d'hygiène et respecter la réglementation pour les températures de services.

MODALITÉ ET DÉLAI D'ACCÈS

3 mois à 1 semaine avant le démarrage de la formation dans la limite des effectifs indiqués. La formation se fait prioritairement dans l'entreprise. Les conditions d'accueil de la formation seront validées en amont.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

- **Le Pack Hygiène :**
 - ✓ Règlements Européen 178/2002, 852 et 853/2004, 2073/2005
 - ✓ Arrêté du 8 juin 2006, Note de service 2011/8117
- **Microbiologie alimentaire**
 - ✓ Conditions de vie et de survie des micro-organismes
 - ✓ Critères de contamination et de prolifération
 - ✓ La reproduction microbienne : facteurs influant et vitesse
- **Règles d'hygiène élémentaire**
 - ✓ Hygiène corporelle (mains)
 - ✓ Hygiène du linge
 - ✓ Hygiène des locaux
 - ✓ Hygiène des préparations

TRANSPORT ET DISTRIBUTION DES REPAS :

- **Matériel de transport maîtrise des températures**
 - ✓ Tenues vestimentaires
 - ✓ Lavage et traitement des mains
 - ✓ Mise en attente
 - ✓ Respect des précautions complémentaires et procédures d'isolement.
 - ✓ Hygiène personnelle
 - ✓ Gestion des régimes spéciaux

- **Consommation :**
 - ✓ Dimension relationnelle
 - ✓ Aspects nutritionnels
 - ✓ Incitation à l'hydratation
 - ✓ Transmission de données individuelles sur la prise du repas.

- **Nettoyage et désinfection après la distribution :**
 - ✓ Restes et déchets
 - ✓ Débarrassage et nettoyage des tables et adaptables
 - ✓ Vaisselle
 - ✓ Entretien du matériel et des locaux de l'office.

- **Surveillance de la qualité :**
 - ✓ Les différents niveaux de contrôle
 - ✓ Traitement des non-conformités et mesures correctives –
 - ✓ Autoévaluation
 - ✓ Certification.

■ RESSOURCES PEDAGOGIQUES :

Équipe pédagogique :

Formateur avec plus de 15 ans d'expériences

Ressources techniques et pédagogiques

- Projection du support de formation, de la méthodologie
- Exposé théorique
- Études de cas concrets des entreprises présentes lors de la formation.
- Travail d'équipe en salle.
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation.
- méthodes affirmatives, interrogatives et actives employées

Évaluation des résultats

- Feuilles de présence.
- Quizz Pré et Post formation
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation

Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter

■ TARIF :

Nous contacter

Date de mise à jour : 04/10/2021