

# ORGANISER UNE CHAÎNE DE DISTRIBUTION



Programme R02


**FORM' ACTIONS**  
FORMATIONS CONSEIL BUREAU D'ÉTUDES

0685840489

info@formactions.fr

www.formactions.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'activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

A 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.

## MODALITE ET DELAI D'ACCES

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.
- Formulaires 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