

**BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE
EN RESTAURATION COLLECTIVE EN
ACCUEIL COLLECTIF DE MINEURS**



FORMATION
Développer ses compétences



PROGRAMME

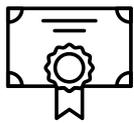
Les professionnels intervenant dans le cadre d'une restauration collective en Accueil Collectif de Mineurs (cantine scolaire, Accueil Péri-scolaire, etc...) sont tenus de respecter l'ensemble des règles et principes de l'hygiène alimentaire.

Cette formation vous permettra de connaître les principes à appliquer afin de répondre à l'ensemble des critères exigés par la réglementation et contribuer à améliorer les conditions d'hygiène et de sécurité sur votre lieu de travail.



OBJECTIFS

- Avoir une hygiène et une tenue professionnelle irréprochable
- Savoir réceptionner et stocker correctement les marchandises
- Appliquer le TACT (température, action mécanique, concentration du produit, temps)
- Organiser son travail afin de limiter le risque de contamination croisé



MODALITÉS DE CERTIFICATIONS

Modalités d'obtention

- Feuilles de présence
- Quiz
- Fiche de suivi individuel
- Attestation d'assiduité avec validation des acquis
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Un certificat de réalisation d'action de formation et une attestation d'assiduité et de validation des acquis seront remis à chaque participant à l'issue de la formation.

Compétences visées

- Maîtriser les règles d'hygiène du personnel
- Réceptionner, stocker et contrôler l'aspect des produits
- Maîtriser les couples températures/temps et le TACT
- Assurer correctement le nettoyage /désinfection
- Appliquer le principe de « Marche en avant »



Familles Rurales
Fédération départementale
des Ardennes
Rue Paulin Richier – La Croisette
08000 CHARLEVILLE MEZIERES



Vendredi 02 juin 2023



1 jour 7 heures
De 9 h 00 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 00



Professionnels travaillant en direction
d'un public Enfance (Accueil
Péri-scolaire, Accueil Collectif de
Mineurs, etc...)



Pré-requis : Etre en contact avec des
enfants âgés de 6 à 12 ans



Formation en présentiel



225 € pour les salariés Familles Rurales
275 € pour les salariés hors réseau
Familles Rurales.



Capacité d'accueil : entre 8 et 14



Professionnel de la restauration,
formateur en hygiène alimentaire