



# FORMAPEP

DIRIGER UNE STRUCTURE

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Diaporama, documents papier, échanges sur le vécu des stagiaires, à la demande : à l'issue de la formation théorique, accompagnement pratique possible sur le lieu de travail pour contrôle de la mise en application des méthodes et protocoles HACCP et leur adaptabilité sur la structure

## TYPES D'ÉVALUATION

- Bilan oral avec le formateur
- Validation du niveau d'acquisition par le formateur sur l'attestation de présence
- Questionnaire écrit d'évaluation remis en fin de formation

## PUBLIC ET PRÉREQUIS

- Tout professionnel travaillant en restauration collective (personnel de service, agent de restauration)

Groupe de 12 personnes maximum

## MODALITÉS



**1 JOUR** : soit 7 heures

Groupe : toutes nos formations peuvent être organisées en INTRA (sur site) sur simple demande.

Individuel : Préinscription sur [www.formapep.org](http://www.formapep.org) (une date de session vous sera proposée dès les 6 inscriptions – une confirmation vous sera envoyée au minimum 1 mois avant le démarrage).



**TARIF** : Voir le module 2

Ce module peut tout à fait être organisé sur site, en intra, sur groupe constitué de 4 personnes minimum, nous contacter pour toute demande spécifique.

# LA RESTAURATION COLLECTIVE : HYGIÈNE ALIMENTAIRE, MÉTHODES ET PROTOCOLES HACCP - LA THÉORIE

Module 1

## OBJECTIFS DÉTAILLÉS

- Appréhender les textes relatifs à l'hygiène alimentaire, aux protocoles et normes de restauration collective.
- Réaliser les documents de suivi de normes HACCP en tenant compte des réalités des outils et des fonctionnements de ceux-ci.
- Mettre en œuvre des plans de nettoyage et de contrôle adaptés à la structure.

## CONTENU

- Mise à niveau des connaissances et du lexique réglementaire
- Normes d'hygiène et protocoles réglementaires en restauration collective
- **Réception des repas** : vérification des livraisons
- **Stockage des aliments** : vérification des températures des chambres froides positives et négatives
- **Réalisation des repas** : rappel des règles (plats témoins...)
- **Rangement et nettoyage** :
  - Des lieux de préparations froides
  - Des lieux de préparations chaudes
  - Des lieux de laverie, plonge
  - Des parties communes de la cuisine
  - Des chambres froides positives
  - Des chambres froides négatives
  - Des lieux de réception réserves légumerie
  - Nettoyage divers



## INTERVENTION

**Jean-Jacques KURTH**

Formateur

Directeur de Séjours Vacances