



Sécuriser et Optimiser l'alimentation de plein air

➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Cette formation permet de :

- ☞ **Connaître les bonnes pratiques d'hygiène** à mettre en place lors d'une activité de restauration de plein air
- ☞ **Sécuriser** les activités (cueillette de fruits/champignons, pêche)
- ☞ **Donner** aux parents ou aux cuisiniers des **consignes** spécifiques pour la préparation du pique-nique

➔ PROGRAMME DE FORMATION

☞ Généralités

- Les TIAC
- Qu'est-ce que l'hygiène?
- Les dangers de contamination, de développement et de survie des microorganismes
- Autres sources de danger

☞ Les bonnes pratiques d'hygiène :

- Installation des lieux de stockage, cuisine, salle à manger, vaisselle,
- Matériel de préparation et de stockage,
- Santé hygiène et formation des personnes intervenants dans la préparation des repas,
- Le lavage des mains,
- Alimentation et stockage de l'eau potable,
- Lieu d'approvisionnement et gestion des achats,
- Stockage des denrées à température ambiante,
- Stockage des denrées au froid,
- La préparation des repas,
- Gestion des produits entamés, des restes et des déchets,

☞ Les activités pédagogiques :

- Œufs et ovoproduits ;
- La consommation des denrées issues de l'activité de pêche ;
- La cueillette et la consommation de fruits et champignons.
- Lait et produits laitiers ;
- Viandes et produits carnés ;
- Pique-niques ;
- Traçabilité.

☞ Plan de Nettoyage et désinfection.

☞ Synthèse de la journée



Ref : HYG-01 vE

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)

Apports théoriques et échanges

Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation

Un livret pédagogique sera remis à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quizz)

Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée

Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement

Attestation de fin de formation nominative

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Formateur(trice) spécialisé(e) en Hygiène Alimentaire selon planning

PERSONNEL CONCERNE

Chefs d'établissement, Tout personnel participant à l'activité de plein air

EFFECTIF DU GROUPE

*Groupe de 8 à 12 stagiaires**
* Possibilité de dérogation

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

1 jour (7 heures)

LIEU et DATE

A déterminer

COÛT

Nous consulter



Datadock

