

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée : Une journée de 7H00.

Qui est concerné ?

Responsable restauration, Responsable qualité, Agents e charge de la distribution des repas.

Les stagiaires :

1 à 12 Maxi.

Réf.: INTR17

Intra-entreprise

Programme de formation :

Module 1 : Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP -Durée : 3h

- Principes fondamentaux des BPH : lavage des mains, tenue, hygiène des locaux et du matériel
- Introduction aux principes HACCP : dangers, points critiques, actions correctives
- Application des procédures internes de l'établissement
- Rôle de l'équipe éducative dans la chaîne de sécurité alimentaire

Module 2 : Remise en température et distribution des repas -Durée : 2h30

- Rappel des principes de la liaison froide
- Contrôles à effectuer : températures, manipulation, stockage
- Processus de remise en température : techniques et enregistrements
- Distribution de plats froids : hygiène et qualité organoleptique
- Visite d'un office de distribution (analyse des pratiques)
- Cas pratiques : résolution de problèmes courants

Module 3 : Distribution des repas en textures modifiées (IDDSI) Durée : 1h30

- Présentation des niveaux IDDSI : textures et épaissements adaptés
- Techniques de préparation et de présentation des repas
- Réduction des risques d'étouffement
- Manipulations pratiques : ajustement des textures selon les besoins

Les fondamentaux pour une distribution adaptée aux besoins des patients et résidents

Axes principaux :

 A Une formation complète pour sécuriser la distribution des repas en secteur médico-social, maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène, les procédures HACCP, et adapter les textures aux besoins des résidents.

Objectifs pédagogiques :

-  Identifier les notions essentielles des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et des règles HACCP.
-  Maîtriser les pratiques sécurisées pour la remise en température des plats en liaison froide ou chaude et la distribution de plats servis froids.
-  Garantir la qualité, la sécurité et le respect des besoins nutritionnels des résidents

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

Paper board – Vidéo projecteur - Salle de formation.

NDPAF : 83150312815


www.cuisson-expertise.fr


3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère


fberge@cuisson-expertise.fr


(+33) 06 69 52 78 06