

**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 en charge de la distribution  
des repas.**Les stagiaires :**

1 à 12 Maxi.

# Programme de formation :

**Réf.: INTR17**  
Intra-entreprise**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

# 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 fondamentaux pour une  
distribution adaptée aux besoins  
des patients et résidents****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.