

# Hygiène et sécurité alimentaire pour les travailleurs de l'ESAT

**Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sont des éléments essentiels à maîtriser pour travailler en cuisine centrale ou en cafétéria.**

## Type de formation

- Formation intra association, en présentiel

## Objectifs pédagogiques

Suite à la formation, les participants seront capables de :

- Intégrer des connaissances théoriques nécessaires à l'activité professionnelle, sur les thèmes de l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Faire le lien entre les connaissances et compétences développées durant la formation et la pratique professionnelle quotidienne et ses exigences
- Connaître et comprendre les documents utilisés au quotidien en cuisine
- Echanger sur son activité et comprendre l'importance des bonnes pratiques

## Public

- Usagers de l'ESAT ayant une activité professionnelle en cuisine centrale ou en cafeteria
- Nombre de participants : de 5 à 10 personnes.

## Pré-requis

- Aucun pré-requis

## Durée

- La formation se déroulera sur 2 journées de 6 heures

## Dates et lieu de formation

- Définis en fonction de vos besoins

## Contenu de la formation

### Ma responsabilité en tant que professionnel en cuisine

#### Les microorganismes

#### Les bonnes pratiques d'hygiène : Matériel

#### Les bonnes pratiques d'hygiène : Main d'œuvre

- Ma tenue de travail et mon hygiène personnelle

#### Les bonnes pratiques d'hygiène : Matières premières

- Les températures
- Les contrôles des matières premières

#### Les bonnes pratiques d'hygiène : Milieu

- Les différents espaces de la cuisine
- La gestion des déchets

### **Méthodes, moyens et outils pédagogiques**

- Méthode pédagogiques actives et mobilisation des intelligences
- Techniques/outils : travaux de groupe, cas pratiques, questions/réponses, exercices pratiques, visites de terrain
- Moyens pédagogiques : supports de formation en FALC, livret pédagogique à compléter, vidéo projecteur, ordinateur portable

### **Evaluation de la formation**

- Un questionnaire d'évaluation des acquis est remis à chaque participant au terme de la formation

### **Coûts pédagogiques**

- Le coût pédagogique total de la formation est de 2100 € nets de taxes



## ➤ Pourquoi ?

---

- Je travaille à l'ESAT.
- Je travaille dans une cuisine ou dans une cafétéria.
- Je veux connaître les règles d'hygiène en cuisine.
- Je veux comprendre ces règles d'hygiène.
- Je veux utiliser ces règles d'hygiène dans mon travail à l'ESAT.

## ➤ Comment ?

---

- La formation dure 4 demi-journées.
- Nous parlons de mon travail en cuisine.
- La formation sera facile à comprendre.
- Nous apprendrons ensemble.
- Nous irons en cuisine.
- Je répondrai à un questionnaire en fin de formation.

## ➤ Cette formation parlera de :

---

- Je suis responsable de la santé des clients.
- Les microbes :
  - Qu'est-ce que c'est ?
  - Comment éviter la contamination ?
- Mon hygiène de professionnel de la cuisine :
  - Qu'est-ce qu'on attend de moi ?
  - Les Équipements de Protection Individuels (EPI) ?
  - Le lavage des mains.
- La sécurité des aliments :
  - Les températures,
  - Les contrôles,
  - La traçabilité.
- Les bonnes pratiques :
  - Les différentes zones de la cuisine,
  - Les déplacement en cuisine,
  - Le stockage des aliments,
  - Le nettoyage.

## ➤ Le prix

---

La formation coûte 2 100 euros à l'ESAT.

Ce prix est pour un groupe de 10 personnes.