

# BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET ÉCO-GESTES

## Comment maîtriser la sécurité alimentaire en milieu scolaire tout en étant éco-responsable

### ➤ PUBLIC

Personnels d'éducation et responsables d'équipes éducatives, Chefs d'établissement / Personnels d'accueil, agents de service, d'entretien, de maintenance et de restauration / Personnels administratifs : secrétaires et comptables.

### ➤ PRÉREQUIS

Cette formation ne nécessite pas de prérequis. Cependant elle s'adresse principalement à tout professionnel décisionnaire dans la mise en œuvre des moyens (matériels et/ou humains) destinés à la préparation et à la distribution des denrées alimentaires dans les cuisines et restaurants collectifs.

### ➤ MODALITÉS D'ADMISSION

Signature de la convention de formation.

### ➤ DÉLAI D'ACCÈS

10 jours ouvrés

### ➤ OBJECTIFS

- Réactualiser les savoirs et savoirs faire en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène en milieu scolaire au regard de la réglementation en vigueur.
- Sensibiliser à la dégradation de l'environnement et aux gestes éco-responsables pour préserver l'environnement.

### ➤ MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Partage des expériences de chacun ; mise en situation ludique de cas concrets.
- Livret de formation remis à chaque stagiaire ;
- Connexion internet, vidéo projecteur, paper board

### ➤ MOYENS D'ENCADREMENT

L'animation de la formation est assurée par un intervenant spécialisé en biotechnologies.

### ➤ NOMBRE DE PARTICIPANTS

6 à 12 participants.

### ➤ DATES DE LA FORMATION

Consulter les dates sur notre site : <https://www.arephautsdefrance.fr/>

### ➤ DURÉE

14 heures.  
De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00.

### ➤ TYPE DE SESSION

Inter et/ou Intra

### ➤ MODALITÉS D'ÉVALUATION

Questionnaire d'évaluation des acquis.

### ➤ VALIDATION

Attestation de formation.

### ➤ TARIF

400 € Net par stagiaire.

### ➤ LIEU\*

AREP Hauts de France  
Parc de la Haute Borne, 70 avenue de l'Harmonie - 59650 Villeneuve d'Ascq  
*\* Possibilité de programmer la session dans votre établissement*

### ➤ ACCESSIBILITÉ

- Locaux conformes à la réglementation E.R.P., accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Adaptation pédagogique possible pour les personnes en situation de handicap, tutorée par le référent handicap de la structure

### ➤ RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Xavier Floquet - Tél. 03.20.07.96.18.



## PROGRAMME

### ➤ MISE EN ŒUVRE ET SURVEILLANCE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

#### Introduction générale : réglementation et rappel du contexte, enjeux :

- Cadre général et réglementation en vigueur.
- Détermination des besoins spécifiques (taille, type de fabrication).

#### H.A.C.C.P. (Analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise) :

- Analyse et évaluation des risques. Mise en évidence des points critiques. Mise en place des procédures de contrôle. Définition des procédures spécifiques. Les différents types de dangers et leur origine. Mesures préventives. Présentation des points critiques et des systèmes de surveillance.

#### Assurance qualité audit hygiène et analyses microbiologiques :

- Les étapes de l'assurance qualité. La réalisation des audits hygiène. L'analyse microbiologique. Choix d'un laboratoire. Mise en place du plan d'échantillonnage. Plats témoins. Etudes de vieillissement

#### Locaux et matériels :

- Conception et entretien des locaux et du matériel. Maîtrise des achats. Maîtrise de la réception. Maîtrise du stockage.

- Maîtrise de la distribution : l'allotissement, le transport, la réception, le stockage. Dressage en cuisine satellite. Remise en service et distribution.

### ➤ GESTION DES MOYENS HUMAINS

#### Principes généraux :

- Etat de santé, Propreté corporelle et tenue vestimentaire, Respect des procédures et comportements, Organisation du travail.

#### Les procédures d'instructions :

- Principes de bases. Détermination des besoins et des moyens à mettre en œuvre.

#### Comment obtenir un changement de comportement ? :

- Efficacité des actions : obéissance et résistance au changement. Comment obtenir des changements de comportement ? La définition des objectifs : la méthode SMART ; Le suivi des actions.

#### Vers la définition et la mise en place d'une politique auto responsable et respectueuse envers l'environnement :

- Etats des lieux pourquoi agir ?
- Possibilités d'action : Comment agir, la restauration citoyenne.

**98,25%**  
DE STAGIAIRES  
SATISFAITS \*

**99,17%**  
DE VALIDATION  
DES ACQUIS \*