

La réglementation en hygiène de restauration collective ne s'applique pas uniquement jusqu'à la porte de la cuisine. La salle à manger, les offices, les animations culinaires sont également concernées. De même, la distribution de produits spécifiques (compléments nutritionnels, poudres, boissons, ...), des goûters et petits déjeuners doit se faire dans de bonnes conditions d'hygiène.

L'objectif de cette formation est de faire du service des repas un véritable service hôtelier.

### Objectifs

Sensibiliser aux enjeux liés à l'hygiène environnementale et à la sécurité alimentaire.  
Initier aux connaissances et à la compréhension des règles d'hygiène  
Favoriser la mise en pratique des savoirs, savoir-faire et savoir être nécessaires à la maîtrise du risque sanitaire.

### Public concerné

Personnels de soins, personnel de service, personnel de restauration, animateurs

### Prérequis

Aucun

### Intervenant

Ingénieur en restauration

### Méthodes et outils

Enseignement théorique – Mises en situation par des exemples - Remise d'un support imprimé à l'issue de la session

### Programme

A/ HACCP : hygiène du service des repas

B/ Rappel sur les risques alimentaires

C/ La méthode HACCP

Les règles d'hygiène (matériel, personnel, office, salle de restaurant)

Les températures cibles et le temps

La gestion des restes

La gestion des denrées et le stockage

Le transport des produits prêts à la consommation

Les contrôles

L'utilisation des produits diététiques

L'intervention des résidents (repas réalisés dans le cadre de l'animation)

