

Hygiène et équilibre alimentaires au cours du service

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

Respect des recommandations du GEMRCN : Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition.

Arrêté ministériel du 30 septembre 2011 pour la restauration scolaire.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'identifier les sources de contaminations et de comprendre les principales notions du GEMRCN au cours du service.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les principales bonnes pratiques d'hygiène.

Respecter les grammages recommandés.

PROGRAMME

Hygiène alimentaire :

- les généralités sur les bactéries,
- l'origine des contaminations **au cours du service**,
- l'hygiène du personnel,
- l'hygiène des manipulations,
- le nettoyage/désinfection.

Équilibre alimentaire :

- classification et rôle des nutriments,
- adaptation pour le service des recommandations nationales : respect des grammages, respect des portions.

MODULE 4 INTER

Mercredi 23 mars 2022

Tarif : 288 € / participant

Durée: 7h

Horaires

De 8h30 à 12h et de 13h15 à 16h45

Public concerné

Personnel assurant **exclusivement** le service des repas

Prérequis

Aucun

Lieu

Laboratoire départemental d'analyses
Chemin de la Miche
Bourg-en-Bresse

Formation adaptable en intra :
nous contacter

