

## 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, 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 de l'arrêté ministériel du 30 septembre 2011 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 22 mars 2023**

**Tarif : 302 € / participant**

**Durée:** 7h

#### Horaires

De 8h30 à 12h et de 13h 15 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

