



FORMATION RESTAURATION COLLECTIVE

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, l'apprenant 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 6

Mercredi 4 mars 2026	Laboratoire départemental d'analyses
Tarif Inter	322 €/participant
Tarif Intra	1334 €HT/structure (10 participants maximum) <i>Nous contacter</i>
Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	Personnel assurant exclusivement le service des repas
Prérequis	Aucun
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

ANNÉE 2026