



## 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

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

