Formation

Formation spécifique en matière d’hygiène alimentaire

- Alimentation

- 11/03/2024 > 15/03/2024
- Centre d'accueil du Viel Audon, hameau du Viel Audon
  07120 Blazuc
  France

- Organisé par :
- Consulter l'annonce sur le site du centre de formation du Mat 07
- Public :
  Salariés • Autres •
- Accessibilité :

Article déposé par Collectif Pétale 07 le ven 09/02/2024 - 12:40

Objectifs

S’approprier une démarche d’analyse et de gestion des risques sanitaires pour l’appliquer en cuisine de restauration commerciale et aux situations pédagogiques mettant en jeu l’alimentation et la préparation de repas.

Connaître la législation dans le domaine de la restauration collective.

Construire des protocoles d’hygiène adaptés à diverses situations professionnelles et apprendre à cuisiner hors des cuisines (salles de formation, feu de camps, pique-niques ou repas en itinérance, sous tentes, au jardin…)

Échanger sur le thème de l’alimentation pour l’intégrer aux programmes pédagogiques.

Ce stage est une occasion d’échanger sur les projets associatifs ou pédagogiques et sur l’intérêt des pratiques de chacun en interrogeant le sens de nos démarches et les conditions dans lesquelles nous travaillons.

Il est clair que les animateurs ou les bénévoles n’ont pas toujours une cuisine professionnelle normalisée sous la main ! Pourtant, **beaucoup de choses sont possibles en réduisant les risques !**

Cette formation s’adresse également aux cuisiniers de collectivité et aux personnels de service qui souhaitent revalider leur attestation de compétence en hygiène, surtout s’ils pratiquent des animations en cuisine.

A l’issue de cette formation, nous délivrons aux stagiaires une attestation prouvant qu’ils ont la maîtrise **pour l’analyse et le contrôle des risques** permettant de **cuisiner en cuisines professionnelles (commercial et collective) et d’animer des ateliers cuisine** en tenant compte des pratiques d’hygiène et de sécurité dans toutes les conditions possibles (pique-nique, feux de camps, itinérance, ateliers cuisines en salle éducatives, cuisine en extérieur, événementiels, disco-soupes, goûters à la ferme…)

CONSULTEZ AUSSI