Formation

FORMATION spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

- Alimentation
- Pédagogie

- 13/10/2025 > 17/10/2025
- Ecogîte du Loubatas, chemin du Loubatas/ la grande Baume
  13860 Peyrolles en Provence
  France

- Organisé par :
  Organisateur
  Collectif Pétale 07
- formation@petale07.org · 09 79 70 67 76
- En savoir + et inscription
- Public :
  Adultes • Animateurs occasionnels (BAFA BAFD) • Animateurs professionnels (BAPAAT, BPJEPS, BTSGPN…) • Salariés •
- Accessibilité :

Article déposé par Collectif Pétale 07 le mar 18/06/2024 - 11:16

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, aux cuisines « hors les murs » et aux ateliers d'animation où l'on mange ce que l'on a préparé.

Une question de société, des enjeux éducatifs importants, des choix de consommation à réfléchir, une obligation de sécurité, un projet souvent collectif, des espaces éducatifs à investir, des associations d'éducation populaire qui s'emparent de ce champ d'action, **les occasions de monter des ateliers autour de la cuisine se multiplient !**

On voit aussi fleurir de + en + d'initiatives non commerciales qui impliquent de cuisiner, souvent à plusieurs et pour beaucoup de monde !

Face aux questions posées par les règlementations sur la sécurité alimentaire, les acteurs de l'éducation à l'alimentation, au goût ou à l'éthique en cuisine constatent la difficulté grandissante de mettre en place des démarches pédagogiques de terrain pertinentes sur le thème de l'alimentation ou du jardin et du lien entres elles. Entre le « tout sécuritaire » aboutissant à l'interdiction de toutes initiatives dans le domaine et le manque de formation des intervenants cherchant à s'impliquer sur le sujet, les démarches actuelles sont trop souvent bridées sur les plans techniques et juridiques de leur mise en œuvre.

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 aux animateurs, bénévoles, cuisiniers de restaurants, de collectivités 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…)

Pour en savoir plus et s'inscrire >>

CONSULTEZ AUSSI