

20, rue Leconte de Lisle  
38029 Grenoble Cedex  
Tél. : 04 58 55 21 70  
Courriel : [emploicompetences@afiph.org](mailto:emploicompetences@afiph.org)  
[www.afiph-emploi-competences.org](http://www.afiph-emploi-competences.org)

## Formation cœur de métier

### INTEGRER LES NOTIONS D'HYGIENE ET LA METHODE HACCP

#### Public:

- Travailleurs en ESAT
- Travailleurs en EA

#### Un rythme adapté :

- 6 Séquences de 3 heures
- 18 heures de formation
- Groupe de 10 à 12 personnes

#### Modalités d'évaluation :

- Attestation de formation / bilan de l'action suivie et questionnaire satisfaction qualité

### OBJECTIFS DE L'ACTION :

- Appréhender les règles de base en matière d'hygiène en restauration collective.
- Mieux comprendre la réglementation.
- Favoriser une pratique d'équipe en matière d'hygiène.
- Constituer une boîte à outils utilisable sur le lieu de travail.

### DESCRIPTIF DE L'ACTION :

- Cette action est construite à la carte, en plusieurs étapes, de l'évaluation des pratiques existantes, à la mise en œuvre des bonnes pratiques et à la mise en perspective pour son travail en restauration en matière d'hygiène en cuisine.
- Cette formule de formation vise à donner suffisamment d'éléments sur la vie des microbes, sur l'identification des différentes bactéries, sur les différents modes de contamination, sur les processus de contamination et sur les moyens pour lutter contre le développement microbien.
- Cette formation appréhendera aussi les principes de la chaîne du froid, traitera les effets couple temps-température. Durant cette formation la logique du plan de nettoyage sera abordée, les techniques de nettoyage seront approchées.
- L'observation préalable des postes de travail, en lien avec les connaissances initiales des stagiaires serviront de base pour déployer une pédagogie adaptée afin que les stagiaires bénéficient pleinement des apports du formateur.

### MODALITES :

- Cette formation est interactive et centrée sur la réalité.
- La méthode allie apports théoriques et illustrations dans la pratique professionnelle.

### INTERVENANTS :

- Intervention d'un formateur qui est aussi éducateur technique spécialisé en hygiène et entretien des locaux.
- Formateur dans un CFA des métiers de bouche et éducateur dans un établissement.