

RAPPEL DES BASES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

PROGRAMME 1 JOUR

2.

FORMATRICE

3.

MEDO, ORGANISME DE FORMATION

4.

CONTACT

5.



LES BASES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE



Présentiel



Entre 8 et 14
personnes



7H - 1 jour

PROGRAMME

JOUR 1

Partie 1 : Rappel sur le monde microbien

- Comprendre les conditions de développement des micro-organismes pour maîtriser les exigences en matière d'HACCP
- Principales toxi-infections alimentaires, notions d'aliments à risque.

Partie 2 : Le cadre réglementaire

- Le socle de base de la réglementation en hygiène alimentaire et restauration collective : le paquet hygiène
- L'agrément des établissements
- Découverte du plan de maîtrise sanitaire de la collectivité.

Partie 3 : Les bonnes pratiques d'hygiène

- La marche en avant
- Le plan de nettoyage désinfection
- Les règles d'hygiène selon les 5M : matériel, milieu, matière, méthode et main d'oeuvre
- Mise en place de la méthode HACCP et analyse des pratiques mises en oeuvre sur site
- Le système documentaire, traçabilité et analyse des documents existants
- Identification des problématiques, détermination des mesures correctives.
- Echange de bonnes pratiques.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les risques alimentaires en restauration collective et les exigences du référentiel HACCP
- Maîtriser les bases de l'hygiène alimentaire et l'évaluation des dangers
- Adopter des pratiques de travail sûres tout au long du processus de fabrication
- Connaître les documents de traçabilité et le plan de maîtrise sanitaire

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports illustrés
- Plan de maîtrise sanitaire
- Documents de traçabilité.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Ateliers de groupes
Mise en situation sur site
Analyse et amélioration des process de travail.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis
- Evaluation de l'amélioration des pratiques professionnelles
- Evaluation de la satisfaction

PUBLIC

Agent de restauration,
cuisinier, aide cuisine.

PRÉ-REQUIS

Contribuer à l'élaboration des
repas en restauration
collective.

DATE

à définir

*Formation adaptée et accessible
aux personnes en situation
de handicap*

TARIF (€ TTC)

190€ / participant
(nombre minimum : 8 participants)

FORMATRICE

Virginie PENCRECH

Diététicienne-nutritionniste diplômée

Formatrice expérimentée auprès des professionnels du secteur médico-social
Ancienne coordinatrice en nutrition au sein de structures de soins à domicile et d'EHPAD

Approche pédagogique :

- Contenu actualisé selon les recommandations (HAS, GEMRCN)
- Méthodes actives : études de cas, mises en situation, échanges d'expérience
- Adaptabilité : prise en compte des spécificités de chaque structure

Compétences clés :

- Expertise en nutrition de la personne âgée et en prévention de la dénutrition
- Solide expérience de terrain en EHPAD et dans l'accompagnement des équipes pluridisciplinaires
- Animation de formations en intra-établissement : pédagogie participative, basée sur des situations concrètes
- Aptitude à créer une dynamique de groupe bienveillante et professionnelle

Ses atouts :

- **Approche concrète**, adaptée aux réalités de terrain
- Bonne connaissance des **équipes pluridisciplinaires**
- **Pédagogie dynamique et participative**



MEDO, ORGANISME DE FORMATION

QUI SOMMES-NOUS ?

MEDO est un **organisme de formation certifié Qualiopi**, acteur rennais engagé auprès des professionnels de santé et des structures médico-sociales.

Nous concevons et animons des **formations sur-mesure**, construits avec des **experts de terrain** pour **répondre concrètement aux enjeux des soignants**.

NOS DOMAINES D'EXPERTISE

- Nutrition et alimentation
- Plaies et cicatrisation
- Prise en charge de la douleur
- Communication, posture professionnelle et travail en équipe

NOS ENGAGEMENTS

- ✓ **Pertinence pédagogique** : des formations adaptées aux réalités du quotidien en établissement
- ✓ **Intervenants de terrain** : nos formateurs sont tous des professionnels en exercice ou ayant une expérience significative dans leur domaine
- ✓ **Souplesse d'organisation** : formations en intra, inter, présentiel, distanciel ou hybride
- ✓ **Accompagnement complet** : aide à la mobilisation des financements (OPCO, autofinancement, DPC)
- ✓ **Amélioration continue** : évaluations à chaud et à froid, ajustement des contenus, retours réguliers

CONTACT

Nous sommes à votre disposition
pour échanger sur vos besoins.

- **Pour toute interrogation :**

Gwendoline BOUILLON
Responsable Formation MEDO
g.bouillon@medo-presta.com
06 74 26 44 17

