

Fiche Descriptive Formation

Les rôles de l'agent de service en cuisine satellite

PUBLIC CONCERNE

Agent de service en cuisine satellite

PRE-REQUIS

Intervenir en cuisine satellite
Savoir lire, écrire et parler français

PRESENTATION GENERALE

Adapter une posture professionnelle tout en respectant les règles d'hygiène pour maîtriser les risques sanitaires.

OBJECTIFS :

- Connaître le principe d'hygiène générale et d'hygiène alimentaire
- Maîtriser la remise et les prises de température.
- Connaître les règles de sécurité dans l'utilisation des produits et du matériel
- Maîtriser les techniques d'entretien des surfaces
- Acquérir les bonnes pratiques de manutention
- Participer à l'accompagnement éducatif des enfants pendant le temps du repas.

CONTENU :

Un audit sera réalisé sur le lieu de travail de la stagiaire. Les points abordés seront les suivants :

- Observation :
 - du lavage des mains et de la tenue professionnelle
 - des gestes et postures adoptées dans la préparation et le service.
 - des documents mis en place, du matériel et des produits utilisés.
 - des points de contrôles quantitatifs et qualitatifs à réception
 - du prélèvement des échantillons témoins
 - des prises et remises en température
 - des actions de nettoyage et de désinfection (modes opératoires, dosages, temps d'action)
 - des actions d'évacuation des déchets
 - de la posture éducative au cours du service.
- Prélèvement de surfaces/mains/ustensiles,... pour mise en culture

Une formation théorique sera réalisée à la Maison Familiale Rurale. Les points abordés seront les suivants en lien avec les points observés lors de l'audit :

- Présentation de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) :
 - Hygiène du personnel, démonstration du lavage des mains,
 - Sources de contamination, toxi-infections alimentaires et moyens de lutte (marche en avant), désinfection des locaux et gestion des déchets. Principe de la liaison froide : prise et de remise en température/ Intérêt et prélèvement du plat témoin/ suivi de la traçabilité.

- Contrôles de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations)
- Mise en évidence de l'intérêt de l'accompagnement éducatif et PAI (Projet d'Accueil Individualisé)
- Présentation et mise en pratique des gestes et postures à adopter.
-

MODALITES PEDAGOGIQUES :

La formation s'appuie sur l'audit et sur les expériences personnelles de la stagiaire, associée à des apports théoriques et pratiques. Elle lui permettra d'identifier son rôle dans l'application des principes de base de l'hygiène en restauration satellite, des principes de manutention et d'accompagnement éducatif.

COMPETENCES/CAPACITES PROFESSIONNELLES VISEES

- Maîtriser les actions permettant le respect des règles d'hygiène en cuisine satellite
- Savoir adapter ses gestes et postures pour conserver une bonne santé physique
- Assurer l'accompagnement éducatif des enfants pendant le temps du repas.

LIEU, DUREE & DATES :

La formation se déroulera sur deux jours :

A la cantine scolaire (audit) : 2 heures,

A la MFR : 4 heures

EFFECTIF :

L'effectif formé s'élève à 1 personne

Nombre d'heures par stagiaire : 6h00

COUT DE LA FORMATION :

155€

RESPONSABLE DE L'ACTION/INTERVENANTS :

Sylvie GRIS/ Emilie LELAURE

SUIVI DE L'ACTION :

Emargement pour les stagiaires et le formateur par demi-journée

EVALUATION DE L'ACTION :

Tests des connaissances (QCM initial et final). Corrigé et archivé à l'issue de la formation.

PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES :

Agent en cuisine satellite ou cuisine collective

ACCESSIBILITE HANDICAP :



Bâtiments aux normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Accessibilité à la formation : nous consulter pour étudier avec le référent handicap la faisabilité selon le handicap.