

Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
CUISINER DANS LES LIEUX DE VIES (S3)	
Durée de la formation	
1 journée (7 heures)	
Programme	
Partie 1 : Découvrir les dangers liés à la préparation d'aliments et adapter les pratiques : <ul style="list-style-type: none"> - Micro-organismes - Durées de vies des aliments - Chaîne du froid - Produits et méthodes de nettoyage 	Partie 2 : Organiser le travail et contrôler les conditions de travail : <ul style="list-style-type: none"> - Rangement des stocks - Préparation à l'avance - Gestion des restes - Relevés quotidiens
Objectifs pédagogiques	Compétences visées
Garantir la sécurité alimentaire du consommateur par l'application des bonnes pratiques d'hygiène	Savoir limiter la contamination des aliments et le développement microbien Organiser le travail Contrôler pour la sécurité Connaître les informations à afficher et à conserver
Public et prérequis	
Public : Maîtres ou maîtresses de maison en unité de vie Personne en charge de l'organisation du travail Prérequis : Réservé au personnel des établissements fonctionnant sous forme pavillonnaire et préparant les repas dans chaque pavillon (unité de vie)	
Moyens pédagogiques et techniques	
Exposé par le formateur/ Vidéo projection Formation participative Etudes de cas (au besoin) Atelier de rédaction de documents (au besoin) Mise en situation dans les locaux de fabrication (au besoin)	
Modalités d'évaluation des acquis	Suivi de l'action
Questions/ réponses durant le déroulement Analyse collective des documents produits Questionnaire de vérification des acquis	Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation