

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET ECO-GESTES

Code de référence : ME030_03

FILIERE(S) : Hôtellerie Restauration / Etablissements scolaires

NIVEAU : Sans niveau spécifique

VALIDATION : Attestation de formation

CPF : Non Eligible

Objectifs

Face à la préoccupation environnementale dans l'exercice de certaines activités de l'établissement, il s'agira de :

- Répondre aux exigences et aux évolutions en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène en collectivité.
- Sensibiliser à la dégradation de l'environnement et au développement des gestes éco-responsable (gestion des déchets, tri sélectif, gestion de l'eau, utilisation de produits écologiques, gestion des déchets verts, compostage....)

Programme

Programme

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET ECO-GESTES

1- Le développement durable : une responsabilité collective et individuelle :

- définition : les 3 exigences du développement durable : efficacité économique, respect de l'environnement et équité sociale
- des origines du concept à aujourd'hui : repères historiques
- un enjeu planétaire, des initiatives locales : exemples de mesures et d'actions en faveur du développement durable

2- Bonnes pratiques d'hygiène : un enjeu pour les établissements au regard des normes en vigueur :

- le contexte réglementaire
- les micro-organismes : les vecteurs de contaminations et leurs conséquences pour les produits et le consommateur
- les analyses micro-biologiques : interprétations des résultats, mises en place d'actions correctives

3- Des solutions pour limiter les risques :

- les grands principes d'hygiène alimentaire : hygiène du personnel, marche en avant, chaîne du froid...
- le nettoyage et la désinfection : principes, méthodes, produits dans le respect de la dimension
- le plan de maîtrise sanitaire - Autocontrôles : fiche d'enregistrement, procédures
- les principes de la méthode HACCP

4- Des outils de traduction du développement durable en actions concrètes :

- applications dans le champ professionnel : recyclage, compostage, déplacements, énergie, eau, consommation, politique d'achats...
- agir en faveur du développement durable par son implication personnelle dans les gestes du quotidien Ce programme est abordé sous diverses modalités pédagogiques: apports théoriques, analyse de pratique, étude de cas, mises en situation

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques et méthodologiques
- Analyse de situations professionnelles et études de cas
- Participation active des stagiaires
- Nombreuses sollicitations de la part des intervenant-e-s

Evaluation

- Evaluations formatives en cours de formation
- Fiche bilan

Modalités

Public

Personnels d'accueil, agents de service, agents d'entretien, agents de maintenance et de restauration, personnels administratifs (secrétaires et comptables)

Condition d'admission

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET ECO-GESTES

Sur inscription

Financement

Financement par l'employeur (prise en charge possible par l'OPCA)

Métiers / Témoignages

Compétences visées

- Répondre aux exigences et aux évolutions en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène en collectivité
- Sensibiliser à la dégradation de l'environnement et au développement des gestes éco-responsable (gestion des déchets, tri sélectif, gestion de l'eau, utilisation de produits écologiques, gestion des déchets verts, compostage...)

Métiers exercés

Agents de service, agents d'entretien, agents de maintenance et de restauration.

Dates / Lieux

Durée

21 heures - 3 jours

Localisation

Site de QUESSOY

- 13, 14 et 15 février 2019
- 10, 11 et 12 juillet 2019
- **Contact** : Véronique GALLAY - Tel 02 99 82 77 41 - veronique.gallay@reseauarep.fr

Site de BREST

- Nous consulter
- **Contact** : AREP 29 - 02 98 33 75 75 - contact@arep29.fr

Site de LORIENT/PLOEMEUR

- Dates 2019, nous consulter
- **Contact** : AREP 56 Vannes Siège Social - 02 97 69 00 44 - site.vannes@arep56.fr

Site de VANNES /ARRADON

- Dates 2019, nous consulter
- **Contact** : AREP 56 Vannes Siège Social - 02 97 69 00 44 - site.vannes@arep56.fr