CDGFPT88
1 chemin l'Orée du Bois
88390 UXEGNEY
Email : competences-et-territoires@cdg88.fr
Tel : +33354046025

FSST27 : Traçabilité et hygiène alimentaire

La restauration collective au sein des collectivités territoriales — et particulièrement la pause méridienne dans les cantines scolaires — relève d'un cadre réglementaire exigeant en matière d'hygiène alimentaire et de traçabilité. Les agents impliqués dans ces temps de service, notamment les ATSEM, ont un rôle direct dans la sécurité sanitaire des repas servis aux enfants. Cette journée de sensibilisation, animée par le service prévention du Centre de Gestion des Vosges, vise à donner aux agents les repères essentiels pour comprendre les enjeux d'hygiène alimentaire, identifier les bonnes pratiques à mettre en œuvre au quotidien et assurer la traçabilité attendue dans le cadre de la restauration collective.

Durée: 7.00 heures (1.00 jours)

Profils des apprenants

- ATSEM intervenant sur le temps de cantine scolaire
- Tout agent de collectivité territoriale impliqué dans la restauration collective : agents de restauration scolaire, agents de portage de repas, agents d'entretien des locaux à vocation alimentaire

Prérequis

Accessibilité et délais d'accès
Un référent handicap du CDG88 est disponible. Tout besoin d'aménagement doit être signalé au moins 15 jours avant la formation.

Qualité et indicateurs de résultats
Questionnaires de satisfaction (à froid et à chaud)

Objectifs pédagogiques

- Identifier les enjeux d'hygiène alimentaire et de traçabilité en restauration collective
- Reconnaître les principaux dangers alimentaires (biologiques, chimiques, physiques)
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène sur son poste de travail durant le temps de cantine
- Mettre en œuvre les enregistrements de traçabilité attendus au quotidien (températures, étiquetage, conservation)
- Réagir de façon adaptée en cas d'anomalie ou d'incident sanitaire

Contenu de la formation

- Comprendre les enjeux de l'hygiène alimentaire en restauration collective
  - Le cadre réglementaire applicable à la restauration collective
  - Les principes de la méthode HACCP : analyse des dangers et points critiques
  - Les responsabilités des agents et de la collectivité employeur
  - Les enjeux de sécurité sanitaire pour les enfants accueillis
- Identifier les dangers et appliquer les bonnes pratiques
  - Les dangers alimentaires : biologiques, chimiques et physiques
  - La maîtrise de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud

CDGFPT88
1 chemin l'Orée du Bois
88390 UXEGNEY
Email : competences-et-territoires@cdg88.fr
Tel : +33354046025

- L'hygiène des locaux, du matériel et des personnels
- Les bonnes pratiques au moment du service en cantine

- Mettre en œuvre la traçabilité au quotidien
  - Les enregistrements obligatoires : températures, nettoyage, opérations critiques
  - L'étiquetage et les règles de conservation
  - La conduite à tenir en cas d'anomalie ou d'incident sanitaire
  - Échanges et retours d'expérience sur les situations rencontrées en collectivité

Organisation de la formation

Équipe pédagogique
Formation animée par un agent du service prévention du Centre de Gestion des Vosges, intervenant régulier sur les thématiques santé-sécurité au travail auprès des collectivités territoriales du département.

Ressources pédagogiques et techniques
- Alternance d'apports théoriques, d'études de cas concrets tirés du quotidien des agents de restauration collective, d'ateliers pratiques et d'échanges de pratiques entre participants
- Salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur, d'un paperboard et d'une connexion internet
- Support de formation, références réglementaires synthétisées, livret d'accueil formation, règlement intérieur de l'organisme de formation

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation
- Feuille d'émargement signée par les apprenants à chaque demi-journée
- Suivi de la progression pédagogique par le formateur tout au long de la journée

Prix : 76.00