
Programme de Formation

Hygiène des aliments - Maîtrise des fondamentaux de la sécurité alimentaire pour les professionnels de la montagne

Organisation

Début : 02 avril 2024

Fin : 02 avril 2024

Durée : 7 heures

Lieu : Classe Virtuelle moins de 25 participants

Mode d'organisation : À distance

Infos pratiques et matériel :

Les convocations avec le lien de connexion sont envoyées le matin même.

Utilisez un : PC (avec caméra) ou smartphone ou tablette

Préparer un menu (écrit) proposé habituellement à vos clients.

Prendre de quoi noter

Contenu pédagogique



Public visé

Accompagnateurs en montagne et/ou professionnel des activités sportives de montagne. (Educateurs sportifs, guides...)



Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Adopter les bons comportements d'hygiène lors de la manipulation des aliments.
- Proposer et préparer une offre séduisante de plats et/ou sandwich adaptée aux contextes des parcours,
- Détecter et évaluer les facteurs de risques alimentaires (Transport, conditions de stockage, Facteurs météo etc.),
- Répondre en sécurité aux demandes des clients sur les risques allergènes.



Description

MATIN de 9h00 à 12h00 :

- Connaissances des dangers alimentaires (Biologique, Chimique, Bactériologique, Allergènes),
- Microbiologie, principaux types de bactéries alimentaire, conditions de vie et de croissance,
- Achat des produits locaux et traçabilité des aliments (Qualité de la matière première, Fonctionnement et recommandations);
- Le transport des aliments (Achats et en randonnée),
- Stockage des matières premières,
- Réaliser et proposer une offre de préparations séduisantes (Plats, Sandwich etc...).

Pause déjeuner de 12h00 à 13h00 : pique-nique tiré du sac

APRÈS-MIDI de 13h00 à 17h00

- Travail sur allergènes,
- Bonnes pratiques (Manipulation et préparations des aliments),
- Remise et maintien en température des plats en refuge, chalet (délais et conditions de réussite);
- Choix des moyens de maîtrise (séparation des activités dans l'espace et le temps),
- Hygiène des manipulations (Ports des gants ,Contenants ,matériel etc.).

Prérequis

Les convocations avec le lien de connexion sont envoyées le matin même.

Utilisez un : PC (avec caméra) ou smartphone ou tablette
Préparer un menu (écrit) proposé habituellement à vos clients.
Prendre de quoi noter

Modalités pédagogiques

Moyens et supports pédagogiques

Synthèse de formation

Modalités d'évaluation et de suivi

Tests sous forme de QCM noté