

La distribution des repas dans le respect des règles d'hygiène



Mise à jour 02/2025

Formation en Intra Présentiel - Réf PRHY09A

Compétence(s) visée(s)

- ❖ Appliquer les procédures et autocontrôles lors de la distribution des repas dans le respect de la réglementation sur l'hygiène alimentaire.

Objectifs de la formation

- ☞ Comprendre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire en distribution de repas.
- ☞ Identifier et prévenir les risques sanitaires liés à la manipulation et au service des repas.
- ☞ Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité adaptées aux personnes âgées.
- ☞ Respecter les protocoles spécifiques en fonction des régimes et textures modifiées.
- ☞ Assurer une démarche qualité alignée avec les exigences du référentiel HAS.

Contenu

1. Les principes fondamentaux de l'hygiène alimentaire

- Les enjeux spécifiques de l'hygiène et de la sécurité alimentaire lors de la distribution du repas.
- Les différents risques potentiels de la chaîne de distribution.
- Les dangers microbiologiques, physiques et chimiques.
- La chaîne du froid et du chaud.
- Le respect des températures de conservation et de service.

2. Les règles de distribution des repas

- Les bonnes pratiques d'hygiène des mains et du matériel.
- La manipulation des aliments en respectant les normes HACCP.
- La gestion des repas en fonction des textures et des régimes spécifiques.

3. La prévention des risques en EHPAD et Résidences autonomie

- La prévention de la contamination croisée.
- L'adaptation du service aux capacités des résidents (difficultés de mastication, troubles de la déglutition).
- La sensibilisation aux risques d'infections alimentaires et d'intoxications.

4. Mise en situation et exercices pratiques

- Analyse de cas concrets rencontrés en établissement.
- Bonnes pratiques et axes d'amélioration en distribution de repas.



Public : Personnel en charge de la distribution des repas



Pré-requis : Formation dispensée en français, maîtrise de la langue française.



Durée : 1 jour, soit 7h (en présentiel)



Formateur(trice) pressenti(e)
Formateur/trice spécialisé(e) en hygiène alimentaire.



Nombre de participants (intra)
De 2 à 10 personnes



Matériel nécessaire :
Vidéoprojecteur et ordinateur

Moyens et méthodes pédagogiques et techniques :

- Apports théoriques réalisés en pédagogie active
- Echanges sur les pratiques actuelles
- Ateliers pratiques
- Diaporama (transmis aux participants)
- Mise à disposition d'un espace extranet individuel

Modalités et délai d'accès

De 2 à 4 mois en moyenne (nous contacter)

TARIF

Nous contacter pour obtenir un devis personnalisé

Besoin d'un conseil ? d'une information ? d'un devis ?

Vous êtes en situation de handicap ? Contactez-nous



06.09.08.02.20



contact@cjformation.com



www.cjformation.com

Carine ANCIAUX

Présidente, Référente handicap
Référente pédagogique et numérique
Aurélié Fauchet et Claire Royer
Assistantes administratives

Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation

