



# BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE POUR L'ÉLABORATION DE REPAS EN TEXTURE MODIFIÉE

## OBJECTIF GÉNÉRAL

L'objectif de cette formation est d'acquérir les bonnes pratiques d'hygiène en lien avec la fabrication et l'élaboration de repas en textures modifiées (hachées, mixées...).

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Les généralités concernant le contexte réglementaire à la mise en œuvre de préparations à textures modifiées.
- Savoir respecter les bonnes pratiques d'hygiène afin de limiter le risque de contamination.
- Les principaux risques liés à ces manipulations.
- Les règles d'hygiène à appliquer dans son secteur d'activité.

## PROGRAMME

Demi-journée

### Les principes réglementaires : le « paquet hygiène »

- Introduction à la notion d'HACCP, les autocontrôles.
- Présentation succincte des textes réglementaires concernant la préparation des repas en textures modifiées.

### À partir de l'exemple des 5 M, les règles d'hygiène à respecter :

- Les règles d'hygiène liées au milieu, au personnel, au matériel.
- Le contrôle des matières premières.
- Les bonnes méthodes de travail.

### Appréhender la mise en œuvre des textures hachées, mixées ou gélifiées

- Mise en situation pratique et observation de la réalisation de mixés
- Aide à la mise en place du diagramme de fabrication et des différentes procédures.

## Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques pris à partir d'exemples pratiques.
- Travail en groupe ou individuel.
- Cas pratiques avec manipulation sur site.
- À la fin du stage, le stagiaire devra répondre à un questionnaire d'évaluation et le remettre à l'intervenant.

## Public visé

Toute personne travaillant au sein d'une restauration collective intervenant dans la réalisation de textures modifiées.

## Prérequis

Aucun. Cependant, une recommandation d'exercer une activité professionnelle au sein d'une restauration collective publique ou privée.

## Durée

½ journée

