

Maîtrise de l'hygiène en animation
et en cuisine avec la méthode

HACCP

Centre de formation du Mat 07
au Viel Audon.



hygiène



sécurité alimentaire



restauration collective



santé



environnement



consommation



pédagogie



alimentation et jardin



maîtrise des risques



protocoles







2021
22 au 25 février

Centre d'accueil du Loubatas
à Peyrolles-en-Provence (13)

Centre d'accueil du Viel Audon
à Balazuc (07)

Les formateurs sont Sylvie KELLER, cuisinière du Loubatas et Yann Sourbier, ancien cuisinier du Viel Audon. Ils ont tous deux une longue pratique des plans de maîtrise sanitaire et de l'analyse des risques alimentaires dans les ateliers d'animation et en cuisine. Ils ont également une expérience pédagogique éprouvée sur la cuisine nourricière.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

 S'approprier la démarche HACCP pour l'appliquer aux situations pédagogiques mettant en jeu l'alimentation et aux contextes de préparation de repas.  Connaître la législation dans le domaine de la restauration collective.  Construire des protocoles d'hygiène adaptés à diverses situations professionnelles et apprendre à cuisiner hors des cuisines (salles de formation, feu de camps, pique-niques ou repas en itinérance, sous tentes, au jardin...)  Échanger sur le thème de l'alimentation pour l'intégrer aux programmes pédagogiques.

PROGRAMME DES 3 JOURS ½

La formation alterne des éléments théoriques sur les risques alimentaires, la méthode d'analyse HACCP et l'élaboration des protocoles avec divers temps pratiques : Ateliers d'animation hors cuisine agréée, auto contrôles, prélèvements de surface, tests de glaciers, travaux en groupe sur des cas concrets. Notre but est de sécuriser les pratiques des animateurs et des cuisiniers sans tomber dans l'excès d'hygiène ou l'interdit systématique.

Tarifs : Formation professionnelle : 700 € - Pôle emploi (AIF) : 480€
Réduction particuliers : 350 € - Pension complète pour tous : 200 €

Depuis 1970, celles et ceux qui ont reconstruit le hameau en ruine du Viel Audon sont entrés en transition.

Ils ont choisi la création collective d'un projet viable et productif et ont construit un site basé sur l'optimisation des cycles, la coopération et la gestion des ressources locales.

Naturellement ils se sont impliqués dans des réseaux de solidarité pour maintenir courage, ténacité et vision à long terme.

Ramener la vie au hameau a créé également des capacités de résilience permettant de ne pas s'institutionnaliser et de rester organique et vivant.



A l'issue de cette formation, nous délivrons une attestation prouvant la maîtrise de la méthode HACCP d'analyse et de contrôle des risques. Elle est valide pour cuisiner en collectivités et pour animer des ateliers cuisine dans et hors les murs.
N° enregistrement répertoire ROFHYA : 82-0210-07-2015

Le plan d'accès et la liste des participants vous seront transmis après réception du formulaire d'inscription en ligne sur notre site Internet. Nous vous fournissons une convention de formation, un programme détaillé et un devis sur demande par mail.

Informations et inscriptions :
Centre de formation Le Mat 07
882, Chemin de Chaussy
07120 BALAZUC - 09 79 70 67 76
formation@levielaudon.org
www.levielaudon.org
Organisme de formation
N° 8207001410
Référence au Datadok,
au Carif Oref et au compte
personnel de formation (CPF)

Plus d'infos:



ardèche
LE LOUBATIS GÉNÉRAL

