

Travail et transitionS

Correspondance : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91
Siège : 4 rue des Arpentis 91430 Vauhalan
0782887479
contact@travail-transitions.fr



Programme de formation

Date de génération : 20/11/2025

Bouches du Rhône : Hygiène alimentaire en restauration commerciale et en animation

But de la formation

S' approprier une démarche d' analyse et de gestion des risques sanitaires pour l' appliquer en cuisine et aux situations pédagogiques mettant en jeu l' alimentation et la préparation de repas. Connaître la législation dans le domaine de la restauration et de l'animation d'ateliers cuisine.

Compétences visées

1. Maîtrise de l'analyse et du contrôle des risques permettant de cuisiner en cuisines professionnelles (commercial et collective) et d' animer des ateliers cuisine
2. Capacité à mettre en place un plan de maîtrise sanitaire en tenant compte des pratiques d' hygiène et de sécurité dans toutes les conditions possibles (pique-nique, feux de camps, itinérance, ateliers cuisines en salle éducatives, cuisine en extérieur, événementiels, disco-soupes, goûters à la ferme...)
3. Capacité à définir des objectifs pédagogiques aux ateliers cuisine durable.
4. Connaître la législation sur toutes ces questions

Pré-requis

Motivation, disponibilité, appétence pour gérer des ateliers éducatifs liés à l'alimentation durable.

Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

Type de public

Cuisiniers, animateurs, éducateurs, formateurs, jardiniers

Équipements nécessaires

Formation en présentiel regroupant 18 à 20 stagiaires.

Prévoir un tablier et amener des documents sur sa structures pour enrichir les échanges avec les autres.

Moyens pédagogiques

Formation en présentiel mettant en avant les échanges de pratiques, les analyses de cas concrets, les connaissances en biochimie appliquée et des travaux pratiques chaque jour.

Les interactions entre stagiaires sont stimulées en permanence par l'équipe de formation.

Cette équipe a une importante expérience des ateliers cuisine et de restauration et est active au mouvement national des cuisines nourricières <https://www.cuisinesnourricieres.org>

Documents remis en fin de formation

Certificat de réalisation et Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à la restauration et à l'animation d'ateliers cuisine durable.

Méthodes pédagogiques

Méthode Transmissive
Méthode Démonstrative
Méthode Interrogative
Méthode Active
Méthode Expérientielle

Durée

28 heures (4 jours).

Programme

Jeux d'interconnaissances et temps d'échanges entre stagiaires sur la cuisine durable.

Travail sur les objectifs pédagogiques d'un atelier cuisine et la posture d'animateur cuisine.

Travaux pratiques réguliers chaque demi-journées : Utilisation de lames de surface, analyse de différents dispositifs pour maintenir la chaîne du froid, animation d'un atelier cuisine et retour collectif des formateurs et des stagiaires sur le lien entre hygiène et pédagogie.

Commentaires de différents diaporamas sur les connaissances en micro-biologie, sur les risques alimentaires et sur la méthode d'analyse des risques HACCP.

Travail en petits groupes sur 4 à 6 situations de cuisine ou d'animation choisies par le groupe et corrigées par les formateurs.

Temps d'introspection personnelle sur son rapport à l'hygiène.

Jeu d'évaluation des connaissances.

Bilan des analyses par lames de surface

Bilan collectif du stage.

Accessible aux personnes en situation d'handicap : non