

ANNEXE 1 : Description des mises en situation avec manipulation de matériel

Séquence 4 - 30 min

Mise en pratique : savoir identifier les allergènes dans ses recettes, dans les ingrédients et informer le consommateur - 30min

Séquence 6 – 2H00

Mise en situation avec manipulation de matériel

Les mesures de maîtrise des dangers

L'objectif principal de cette séquence de formation est de fournir aux stagiaires une expérience concrète et directe sur la gestion des risques liés à la sécurité des aliments, de la réception des matières premières jusqu'au transport du produit fini.

En simulant sur le terrain et avec du matériel la préparation d'un plat, qu'il soit froid ou chaud selon les conditions et le matériel disponible sur le lieu de la formation, nous visons à développer les compétences pratiques des stagiaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité des aliments.

Étapes et attentes de la formation :

- **Réception et qualité de la matière première :** Les stagiaires apprendront à évaluer la qualité des produits reçus, en mettant l'accent sur l'importance de la sélection des fournisseurs et sur les critères de qualité des matières premières.
- **Maîtrise des sources de contamination (Les 5M) :** Nous aborderons les mesures préventives pour contrôler les sources de contamination à travers la méthode des 5M (Main-d'œuvre, Matière première, Milieu, Matériel, Méthode), avec des exercices pratiques pour chaque composante.
- **Conditions de préparation et utilisation du matériel :** Les participants seront formés sur l'utilisation correcte du matériel nécessaire pour garantir l'hygiène lors des différentes étapes de la préparation, incluant l'utilisation des thermomètres, des laves mains, des armoires UV, et des cellules de refroidissement.
- **Gestion de la chaîne du froid et du chaud :** À travers un jeu de VRAI/FAUX, nous renforcerons la compréhension des principes fondamentaux de la chaîne du froid et du chaud, essentiels pour la conservation des aliments.
- **Séparation des activités et hygiène des manipulations :** Les stagiaires apprendront à organiser l'espace de travail pour prévenir les contaminations croisées, en séparant les activités dans l'espace ou dans le temps.
- **Conditions de transport :** Nous discuterons des meilleures pratiques pour le transport sécuritaire des aliments, en mettant l'accent sur le maintien de la chaîne du froid et la prévention de la contamination. Entretien des locaux et du matériel : Les participants mettront en pratique la réalisation de plans de nettoyage et de désinfection, essentiels pour maintenir un environnement de travail hygiénique.
- **Analyse des dangers en cuisine :** Enfin, la séquence se conclura par la réalisation d'une analyse des dangers spécifiques à la cuisine, permettant aux stagiaires de mettre en pratique leurs connaissances dans l'identification et la gestion des risques avec le formateur

Cette approche pédagogique, axée sur la mise en situation et la manipulation de matériel, vise à renforcer les compétences des stagiaires de manière pratique et interactive, leur permettant d'appliquer immédiatement les principes appris dans un environnement professionnel.

Séquence 9 – 1h

Mise en situation avec manipulation de matériel (logiciel métier - hygiène)

Réalisation d'une traçabilité sur un jour défini et vérification des enregistrements venant avant archivage et décision des actions à mener avec un logiciel métier – hygiène

Réalisation d'auto-contrôles obligatoires : Chaque participant se verra attribuer un accès à une application logicielle spécialisée en HACCP, accessible sur tablette ou téléphone, afin de réaliser une mise en situation portant sur la traçabilité des processus alimentaires sur une journée déterminée.

Cette activité pratique implique la saisie des données liées aux différentes étapes de la chaîne alimentaire : réception, T° de stockage, cuisson, traçabilité par l'étiquette, affichage des allergènes, suivi des refroidissements rapides, suivi des changements d'huile...

Les stagiaires auront pour mission de réaliser et de vérifier l'exactitude et la conformité des enregistrements avant leur archivage, identifiant ainsi les éventuelles non-conformités. L'objectif est de les initier à l'utilisation quotidienne des outils numériques dédiés à l'hygiène des aliments et de souligner l'importance de la traçabilité et de la rigueur dans les enregistrements pour garantir la sécurité des aliments.

Séquence 12 – 1h00 Mise en Situation

Avec manipulation de matériel* : visualisation terrain du rangement et des conditions de stockage, des points notifiés dans les séquences 11.

Nous mettrons l'accent sur l'application pratique et la visualisation sur le terrain des concepts abordés lors de la séquence 11, notamment en ce qui concerne le rangement et les conditions de stockage.

Cette séance vise à consolider les connaissances acquises sur le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en mettant les stagiaires en situation réelle.

Objectifs spécifiques de la séquence 12 :

- **Visualisation et compréhension des bonnes pratiques de rangement et de gestion des stocks :** Les stagiaires seront amenés à visualiser des exemples concrets de rangement optimisé et de gestion des stocks qui respectent les principes de rotation et les dates limites de consommation/utilisation. L'objectif est de renforcer leurs capacités à organiser l'espace de stockage de manière à prévenir les contaminations croisées et à optimiser l'utilisation des produits.
- **Application des Bonnes Pratiques d'Hygiène dans le contexte du stockage :** Il s'agira de mettre en pratique les principes d'hygiène dans le cadre du stockage des aliments, en se focalisant sur le maintien des températures adéquates, la séparation des aliments crus et cuits, et la prévention de la contamination.
- **Identification et gestion des points critiques liés au stockage :** Les stagiaires identifieront les points critiques dans le stockage des aliments et discuteront des stratégies pour les gérer efficacement. Cela inclut la gestion de la température, l'humidité, et la prévention de l'accès des nuisibles.
- **Exercice pratique sur le plan de nettoyage et de désinfection des zones de stockage :** Les participants seront guidés dans la création et la mise en œuvre d'un plan de nettoyage et de désinfection spécifique aux zones de stockage, mettant l'accent sur l'élimination des risques de contamination.
- **Application des procédures de contrôle à la réception et à l'expédition :** Les stagiaires pratiqueront les procédures de contrôle des aliments à la réception et à l'expédition, en se concentrant sur les aspects critiques tels que la vérification des températures, l'inspection visuelle et la gestion documentaire.

L'approche adoptée dans cette séquence vise non seulement à solidifier les connaissances théoriques acquises lors de la séquence précédente, mais aussi à les rendre tangibles et directement applicables dans le contexte professionnel des stagiaires. À travers des exercices pratiques et des démonstrations sur le terrain, les participants auront l'opportunité de visualiser concrètement les bonnes pratiques de stockage et de gestion des aliments.