

SESSION D'APPROFONDISSEMENT « Maitriser l'hygiène et la sécurité dans le cadre des ateliers cuisine et jardin, et transmettre au public les règles d'hygiène liées aux pratiques alimentaires individuelles et collectives saines »



POURQUOI ?

Conduire un atelier cuisine ou jardin et manger le fruit de ses récoltes au jardin, sont des actions couramment menées par les Ambassadeurs du Jardinage et du Bien Vivre Alimentaire.

Les questions d'hygiène propres à ces ateliers comprennent des obligations réglementaires, que l'on se doit de ne pas négliger. Faire « ce qu'il faut » tout en gardant la possibilité de « mettre de la vie » dans l'atelier est l'un des objectifs de cette formation, mais pas seulement ... L'hygiène, c'est aussi une porte d'accès à l'estime de soi, au soin porté à ses proches, et à un regain d'intérêt pour l'alimentation au quotidien...

Nous proposons d'en faire l'expérience lors de cette formation, grâce à des mises en situations pratiques et à des séances de réflexions autour de nos ateliers respectifs à venir.

POUR QUI ?

Les Ambassadeurs du Jardinage et du Bien Vivre

POUR SE FORMER A ...

- vivre des situations concrètes qui mettent en jeu l'alimentation (dégustations au jardin, atelier cuisine, etc) pour repérer ensemble les situations à risques, les évaluer, trouver des solutions pour maîtriser ces risques, construire et rédiger les méthodes de travail adaptées aux fonctionnements de nos équipes, à nos animations, à nos structures

- s'approprier et mettre en œuvre la méthode HACCP

- échanger et débattre des enjeux de l'éducation à l'alimentation, et des questions de santé et sécurité alimentaire

INFORMATIONS PRATIQUES :

Lieu, dates et horaires :

Ecopôle Alimentaire de la Région d'Audruicq, Vieille Eglise
10 et 11 juin 2014 – de 9h à 17h30

Tarifs :

300 €, plus éventuellement 50 € supplémentaire pour l'hébergement
250 € si vous vous engagez à participer à 3 approfondissements * (300€ le 1er, 250€ le 2ème, 200€ le 3ème),
proforma et devis sur demande

Organisateurs :

Les Anges Gardins avec l'appui des associations Le Mat et Au Ras du Sol
Intervenants : Yann Sourbier (Le Mat), Caroline Lecomte (Les Anges Gardins)



Actions soutenues par



PROGRAMME PREVISIONNEL :

1er JOUR : Risques, dangers, méthode d'analyse et d'organisation

MATIN (9h-12h30)	Exposé du cadre et des objectifs. De quoi sommes-nous responsables ?	Le lieu, le programme et les temps de formation, le contexte spécifique « Ambassadeur »
	Travaux Pratiques	Utiliser des lames de surfaces pour mettre en évidence les micro-organismes sur nos plans et outils de travail
	Présentation et attentes ?	Chaque stagiaire se présente, expose ses attentes, son contexte et en quoi il porte un intérêt à cette formation
	Qu'est-ce qu'une intoxication et que faire en cas d'intoxication ?	Les micro-organismes responsables, les pathologies afférentes, le cadre légal de responsabilités d'un animateur d'atelier
Repas de 12h30 à 14h		
APRES MIDI (14h-17h30)	Quels sont les zones ou comportements à risques ?	La base scientifique, le cadre technique, les seuils de tolérance, les valeurs cible à respecter, l'aspect juridique
	La méthode HACCP : Analyse des risques (dangers) et maîtrise des points critiques.	La méthode d'analyse des risques et ses intérêts, la façon de la mettre en place dans une organisation rationnelle et adaptée aux ateliers.
	Récapitulatif journée et lien aux attentes + point météo	Contextualisation dans le cadre des ateliers menés par les ambassadeurs et point de la journée.

2ème JOUR : Mise en pratique et cas concrets

MATIN (9h-12h30)	Travaux Pratiques	Suivi de la température de glacières, sacs de congélation et sacs à dos isothermes sur 6 heures
	3 exercices pratiques en cercle d'enrichissement en 3 groupes qui proposent une méthode d'analyse des risques et de travail de prévention (hygiène et sécurité)	Cueillir des légumes et manger au jardin en sécurité
		Accueil et préparation d'un groupe, organisation de l'atelier, aménagement du milieu et du matériel.
		Préparation de la logistique d'un atelier (menus, économat, matière, milieu de stockage, méthode)
	Mise en commun	
Repas de 12h30 à 14h		
APRES MIDI (14h-17h30)	Complément	Etude de cas proposés par les stagiaires et questions critiques des études de cas, apport de compléments et débat
	perspective de mutualisation	les apports possibles entre stagiaires, et plus largement entre ambassadeurs (via l'ambassade)
	Bilan	Les questions en suspens, pour aller + loin, bilan et perspectives