Formation d'animateurs cuisine avec la méthode d'hygiène HACCP

3 au 6 février 2015
Hameau du Viel Audon (Ardèche)

Pourquoi ?

Répondre aux questions posées par les normes d'hygiène sur la sécurité alimentaire et les démystifier pour s'en rendre maître : les acteurs de l'éducation à l'environnement constatent une difficulté grandissante pour mettre en place des démarches pédagogiques pertinentes sur le thème de l'alimentation et du jardin.
Etre acteurs des enjeux qui émergent actuellement sur nos territoires afin de faire évoluer la restauration collective vers plus de cohérence vis à vis de l'environnement,

Pour qui ?

Animateurs, directeurs d'accueil collectifs de mineurs, cuisiniers, intendants, enseignants, éducateurs, parents d'élèves, agriculteurs, personnels de service...l'ensemble des acteurs des structures de loisirs, des centres d'éducation à l'environnement, des établissements scolaires, des collectivités locales, des fermes pédagogiques …

Pour se former à...

- Vivre des situations concrètes (feu de camp, pique nique, dégustation au jardin, atelier cuisine sans cuisine..) qui mettent en jeu l'alimentation 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 d'accueil.

- Echanger et débattre des enjeux de l'éducation à l'alimentation: relations producteurs-consommateurs, choix de consommation, restauration collective, commerce équitable, agriculture biologique, santé, approvisionnement local …
- S'approprier et mettre en œuvre la méthode HACCP, en réalisant en équipe des analyses, des autocontrôles, des protocoles adaptés aux études de cas proposées.

Informations pratiques:

Depuis quelques années, il y a obligation pour le personnel de cuisine et de service (y compris les animateurs qui assurent le service en salle) de suivre chaque année une formation à la méthode HACCP (Hazard Analysis Critic Control Point ou «analyse des dangers et maîtrise des points critiques»). À l'issue du stage, les participants obtiendront **une attestation justifiant de leur participation à ce stage, valable dans toutes les cuisines de collectivités.**

Organisation:

Cette formation est organisée par les formateurs de l'association Le Mat, en partenariat avec le réseau ECORCE et avec l'intervention de Rolande Labesse, enseignante à la retraite en lycée hôtelier, professeur de biotechnologie, santé, environnement et formatrice sur les risques professionnels.

Tarifs:

Du mardi 18h au vendredi 16h (formation, hébergement, repas):
Formation professionnelle: 630 € Formation non professionnelle : 300 €

Accès:

La gare SNCF la plus proche est à Montélimar avec une liaison en car TER pour Balazuc. Le covoiturage reste très adapté, pensez-y!

A noter:

Le plan d'accès, la liste des participants et les informations pratiques vous seront transmis après réception de votre fiche d'inscription (téléchargeable sur le site Internet de l'association).

Programme prévisionnel : (donné à titre indicatif et susceptible de changements)

Jour 1	Jour 2	Joir 3	Jour 4
• 18h: accueil et installation • Présentations et attentes. • Ateliers pratiques: les prélèvements de surface. • Echanges sur les questions liées à l'alimentation et sur les différentes approches pédagogiques.	• Les risques alimentaires dans notre quotidien. • Nos enjeux pédagogiques concernant l'hygiène et l'alimentation. • La méthode HACCP • Ateliers pratiques: les autocontrôles. • Echanges : liens producteurs/consommateurs et choix d'approvisionnement	• Travail en groupes: études de cas en animation pour appliquer la démarche HACCP . • Visites de cuisines et d'aménagement d'ateliers éducatifs. • Repérer les dangers et les risques, élaborer des protocoles d'hygiène adaptés et maîtriser ces risques.	• Restitutions des travaux des groupes. •Analyses des résultats des autocontrôles/prélèvements • Apports complémentaires sur la maîtrise des risques alimentaires. • Synthèse, bilan et perspectives • Clôture du stage à 16h

L'association Le Mat ?

L'association Le Mat développe des activités d'éducation à l'environnement, au développement durable et à la coopération sur le territoire ardéchois. Elle gère un centre d'accueil et de formation au hameau du Viel Audon, en lien avec une ferme en polyculture-élevage et des chantiers de jeunes bénévoles.

Renseignements et inscriptions:

Association Le Mat
Centre de formation
Le Viel Audon
07120 Balazuc

Tel: 04 75 37 73 80
Fax: 04 75 37 77 90
formation@levielaudon.org
www.levielaudon.org

n° de déclaration DRFP :
82 07 00141 07