



## CONTENU DU PROGRAMME

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ **Sécuriser** le fonctionnement en cuisine ;
- ✓ **Développer** les échanges et la communication avec l'équipe HACCP ;
- ✓ **Identifier** les zones de la cuisine ;
- ✓ **Permettre** aux nouveaux arrivants une meilleure compréhension de l'organisation interne ;
- ✓ **Valoriser** l'image de la cuisine ;
- ✓ **Mettre** en évidence les différents risques aux différentes étapes ;
- ✓ **Gérer** ces risques ;
- ✓ **Etablir** les différentes fiches de procédures liées aux méthodes de travail ;
- ✓ **Utiliser** les documents d'autocontrôle ;
- ✓ **Mettre** à jour l'affichage ;
- ✓ **Comprendre et justifier** le rôle du Plan de Maîtrise Sanitaire pour l'opérateur en cuisine

### Méthode pédagogique

Explications orales  
Vidéos, films, photos, dessins  
Exercices sur feuille  
QCM, quizz numérique  
Expression orale, prise de parole, photo-langage, débat mouvant  
Ecoute et participation active  
Etudes de cas,  
Démonstrations, anecdotes du formateur  
Test

### Public concerné :

Cheff(e).(s) de cuisine, responsables ou directeurs.(rices) restauration  
Personnels de restauration, de fabrication et de distribution...

### Prérequis :

Disposer d'une personne ressource pour aider à la rédaction des protocoles et accéder aux informations et documents obligatoires.  
Disposer d'un bureau et d'une imprimante couleur.  
Maîtriser la langue française orale et écrite (présence d'un traducteur accompagnant si non-conformité) ;  
Minimum requis de 2 années d'expérience

### JOUR 1 JOUR 2 et JOUR 3 au matin

#### MISE EN PRATIQUE

- Présentation du programme à l'équipe et observation du travail ;
- Analyse des points de livraison et de distribution des denrées ;
- Mise à jour et édition des fiches Méthodes ;
- Plastification des documents ;
- Préparation des surfaces ;
- Réorganisation des espaces ;
- Réorganisation du rangement ;
- Nettoyage et désinfection des supports ;
- Débarrassage des zones encombrées ;
- Mise en place des stickers muraux ;
- Mise en place des supports ;
- Collage des affiches et autres visuels ;
- Installation des protocoles et du plan de nettoyage ;
- Installation des instructions.

### JOUR 3 après-midi :

- Présentation du nouveau plan d'affichage à l'ensemble de l'équipe ;
- Révision des protocoles ;
- Rappel des risques alimentaires ;
- Rappel des bonnes pratiques d'hygiène ;
- Facteurs Temps et Température ;
- Développement des cellules bactériennes ;
- Exercices de lavage de mains ;
- Exercices d'application de la procédure de nettoyage et de désinfection des surfaces et des locaux ;
- Rappel des mesures d'hygiène du PMS ;
- Rappel des mesures de sécurité alimentaire ;
- Rappel de la nécessité du port des EPI – vêtements de travail ;
- Rappel des protocoles de désinfection.

### Réponse aux questions





Utilité  
Ludique  
Hyg nienne

Personnalisez votre affichage !

# Le P.M.S. et le plan d'affichage

Management, Organisation et Communication

## Fournitures

Exemple ci-contre :

Présentation d'un devis pour l'achat et la pose des supports d'affichage

## Durée :

17,5 heures soit 2 journées (Chef)

3,5 heures soit 0,5 journées (pour l'équipe cuisine)

## Intervenants :

Laurent DENOT : formateur certifié CCE, bénéficiant d'une expérience de 30 années en restauration, spécialiste de la sécurité alimentaire.

R f rent pédagogique

R f rent Handicap

R f rent administratif

Réf.	Autocollants pédagogiques	Nb	Tarif unitaire / �	total stickers	Réf.	Affiche ludique et personnalisée	STIKERS Nb 10,5 �	A4 Nb	COULLEUR R / O / B / V /
<b>TOTAL HT 499,79 �</b>					<b>56,38 �</b>				
A01	LAVEZ-VOUS LES MAINS (PLANCHE A4)	1	6	6	AL01	RECEPTION	1	1	R
A02	TRIEZ LES DECHETS	2	1,5	3	AL02	BUREAU		1	R
A03	PROTEGEZ VOS BLESSURES	2	1,75	3,5	AL03	VESTIAIRES H + Wc + Douche		1	R
A04	PAS DE BIJOU, NI MONTRE	2	1,8	3,6	AL04	VESTIAIRES + WC + Douche		1	R
A05	SEPARER LE PROPRE DU SALE	2	2,5	5	AL05	LOCAL POUBELLE		1	R
A06	ZONE DE PRODUCTION	3	3,25	9,75	AL06	LOCAL LINGE			
A07	PORTEZ UNE COIFFE	3	3,25	9,75	AL07	LOCAL TECHNIQUE		1	
A08	RECYCLAGE	2	2,58	5,16	AL08	RESERVE ALIMENTAIRE	1	1	R
A09	ADIT A TOUTE PERSONNE ETRANGERE AU SER	3	3,54	10,62	AL09	CAVE		1	R
A10	LAVEZ-VOUS LES MAINS "METHODOLOGIE"	interne			AL10	LOCAL A TUBERCULES		1	
A11	ARM OIRE ELECTRIQUE	interne			AL11	BOF 3�		1	O
<b>MATERIEL 317,41 �</b>					AL12	FRUITS ET LEGUMES 6�		1	R
10P	SUPPORT M URALE 10 POCHETTES		42,6	0	AL13	VIANDE POISSON 2�		1	O
S05P	SUPPORT MAGNETIQUE M URALE 5 POCHETTES	1	43,53	43,53	AL14	CHAMBRE NEGATIVE -18�		1	R
P06C	PRESENTOIRE M URAL 6 CORBELLES		41,76	0	AL15	LEGUMERIE		1	O
DF1001	DOUBLE FACE 3 M 100X100X1MM	2	12,57	25,14	AL16	DECARTONNAGE		1	O
FP04B	FEUILLES PLASTIFICATION A4 BRILLANTE	28	0,22	6,16	AL17	DEBOITAGE		1	O
FP03B	FEUILLES PLASTIFICATION A3 BRILLANTE	2	0,29	0,58	AL18	PRETRAITEMENT	1	1	O
PPA04	POCHETTE PLASTIQUE ADHESIVE A4	5	6	30	AL19	PREPA FROIDES ___ �	1	1	B
PPM03	POCHETTE PLASTIQUE MAGNETIQUE A4	5	8	40	AL20	PREPA CHAUDES 63�	1	1	B
CAD04	CADRE AFFICHAGE ADHESIVE A4	1	16	16	AL21	BATTERIE	1	1	O
CAM04	CADRE AFFICHE MAGNETIQUE A4	1	20	20	AL22	VAISSELLE	1	1	O
CAD03	CADRE AFFICHAGE ADHESIVE A3	1	24	24	AL23	SALLE � MANGER	1	1	V
CAM03	CADRE AFFICHE MAGNETIQUE A3	1	35	35	AL24	CHARIOTS DE SERVICE	1	1	V
ADR	ADHESIF ROUGE ( NB X 0.12) 30�ML	1	18	18	AL25	ALLOTISSEMENT	1		
ADO	ADHESIF ORANGE ( NB X 0.12) 30�ML	1	18	18	AL26	PRODUITS D'ENTRETIEN	1	1	R
ADB	ADHESIF BLEU ( NB X 0.12) 30�ML	1	18	18	AL27	LOCAL MATERIEL		1	
ADV	ADHESIF VERT ( NB X 0.12) 30�ML	1	18	18	AL28	LOCAL USTENSILES	1	1	O
FP04B	FICHES METHODE A4 A PLASTIFIER	8	0,5	4	AL29	OFFICE		1	
FP03B	FICHES METHODE A3 A PLASTIFIER	4	0,25	1	AL30	CAFE SHOP		1	R

Exemple d'affichage à la cuisine centrale de Le Rheu (35) -  ACR 2021



## Evaluation :

  l'issu  de la formation, les participants remplissent un questionnaire de fin de journée afin d'évaluer leurs acquis. En réalisant le tour de table, nous relevons les points à améliorer.

Une attestation de présence est remise en fin de chaque session.

