

**FORMATION LUTTE CONTRE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GESTION DURABLE DES BIODECHETS EN RESTAURATION COLLECTIVE**

**Prérequis: Acteurs restauration collective, Responsables, Chefs cuisinier.**

| Séquence                                                              | Séances                                                                                        | Objectifs                                                                                                   | Déroulé                                                                                             | Durée | Méthode pédagogique                    | Intention                                                                                                                                                                                                                               | Evaluation                                                                                                                       | Modalités pédagogiques | Matériels et outils nécessaires | Taille du groupe                  | Alternatives                         |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
| Adapter les principes de la sécuri                                    | Rappeler les obligations et réglementation en vigueur                                          | Rappeler les principes d'EGALIM                                                                             | Reconnaître les textes majeurs qui régissent son environnement professionnel                        | 15 mn | Méthode interrogative et magistrale    | Je souhaite présenter l'état des lieux du gaspillage alimentaire en restauration collective                                                                                                                                             | Dès le début, je réalise une <b>évaluation diagnostique</b> pour mesurer leurs connaissances leur niveau sur le sujet            | Présentiel             | PC+ Vidéo projecteur            | 7 stagiaires maximum dont artisan | Plan B version papier et paper board |
|                                                                       | Reconnaître les différents dangers dans les métiers de bouche                                  | Identifier les 4 dangers microbiologique, physique, chimique et allergènes                                  | Rappeler le contexte pour chaque danger, les conditions                                             | 5 mn  | Méthode interrogative et magistrale    | Pour chaque danger je souhaite rappeler les 4 facteurs de vigilance: présence initiale, développement, prolifération, survie ou persistance                                                                                             |                                                                                                                                  | Présentiel             | PC+ Vidéo projecteur            | 7 stagiaires maximum dont artisan | Plan B version papier et paper board |
|                                                                       | Distinguer les principales bactéries pathogènes dans l'alimentation                            | Identifier les origines des bactéries dans l'alimentation, leurs conditions de croissance et de destruction | Rappeler pour chaque bactéries les causes, leurs forces et faiblesses                               | 10 mn | Méthode interrogative et magistrale    | Je leur présente les principales bactéries pathogènes rencontrées ainsi que : provenance, conditions de croissance de destruction, les produits liés                                                                                    |                                                                                                                                  | Présentiel             | PC+ Vidéo projecteur            | 7 stagiaires maximum dont artisan | Plan B version papier et paper board |
|                                                                       | Rappeler les conditions du développement bactérien                                             | Reconnaître les 5 facteurs de prolifération microbienne                                                     | Distinguer les conditions de développement dans le laboratoire                                      | 10 mn | Méthode Interrogative et active, AFEST | Dans leur laboratoire, en entreprise, je souhaite les amener aux 5 facteurs avec des cas concrets                                                                                                                                       |                                                                                                                                  | Présentiel             | Paper board et support tablette | 7 stagiaires maximum dont artisan | Plan B PPT Projeté                   |
|                                                                       | Distinguer les 5 M présentant les causes à effet dans son environnement de travail             | Rappeler les risques et les mesures correctives par causes à effet                                          | mesures correctives pour le milieu de travail et le matériel in situ                                | 1H30  | Méthode Interrogative et AFEST         | Je souhaite attirer leur réflexion à ce que je vois dans les locaux et attirer leur attention sur le matériel, le milieu, les méthodes, les matières et la main d'œuvre                                                                 |                                                                                                                                  | Présentiel             | Paper board et support tablette | 7 stagiaires maximum dont artisan | Plan B PPT projeté                   |
|                                                                       | Se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène quotidien dans son environnement de travail | Pouvoir se référer au GBPH en cas de doute                                                                  | Utiliser le GBPH comme outil support de référence pendant toute la formation                        | 30 mn | Méthode Interrogative et AFEST         | Le GBPH me servira de support pour commenter chaque action pédagogique avec un support tablette pour illustrer                                                                                                                          |                                                                                                                                  | Présentiel             | Paper board et support tablette | 7 stagiaires maximum dont artisan | Plan B PPT projeté                   |
|                                                                       | Organiser la traçabilité et l'archivage dans son environnement professionnel                   | Vérifier la compréhension du principe de "la fourche à la fourchette"                                       | Identifier les informations à conserver, la durée de l'archivage et les documents à mettre en place | 1H30  | Méthode interrogative et AFEST         | Un exercice de contrôle métrologique de leur matériel de mesure<br>Un exercice de contrôle à réception, Un exercice de nettoyage et désinfection avec méthode TACT<br><br>Un exercice de traçabilité concret sur une production du jour | Evaluation individuelle<br><br>Evaluation collective<br>Evaluation de l'archivage individuellement et des documents mis en place | Présentiel             | Paper board et support tablette | 7 stagiaires dont artisan         | Plan B PPT projeté                   |
| Appliquer la réglementation allergènes à son environnement de travail | Rappeler les obligations réglementaires autour des allergènes                                  | Comprendre l'enjeu dans son environnement de travail                                                        | Revenir sur la réglementation INCO                                                                  | 10 mn | Méthode interrogative et AFEST         | Questionner chacun sur les 14 allergènes et les écrire                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                  | Présentiel             | Paper board et support tablette | 7 stagiaires dont artisan         | Plan B PPT projeté                   |
|                                                                       | Reconnaître les 14 allergènes ADO                                                              | Produire les affichages réglementaires dans son environnement de travail                                    | Comprendre les spécificités d'affichage des allergènes pour les pré emballés et non pré emballés    | 40mn  | Méthode Interrogative et AFEST         | Un exercice pour déceler les allergènes dans une préparation et ce qu'il faut afficher et comment                                                                                                                                       |                                                                                                                                  | Présentiel             | Paper board et support tablette | 7 stagiaires dont artisan         | Plan B PPT projeté                   |
|                                                                       | Constituer un book allergènes respectant les différents affichages réglementaire               | Constituer un book allergènes à partir des fiches techniques recettes et étiquetage produits                | Elaborer le propre book allergènes de l'entreprise                                                  | 2H    | Méthode Interrogative et AFEST         | Exercice de réalisation d'un book allergènes reprenant les recettes réalisées dans l'établissement à partir d'un support fourni                                                                                                         | Je réalise une <b>évaluation sommative</b> à travers un quiz papier                                                              | Présentiel             | Paper board et support tablette | 7 stagiaires dont artisan         | Plan B PPT projeté                   |