



Formation continue des animateurs et directeurs en Accueils Collectifs de Mineurs 2019

| | |
|-----------------------------------|---|
| INTITULÉ | Hygiène et bonnes pratiques en restauration périscolaire |
| Public | Animateurs, directeurs, coordonnateurs, élus... |
| Nombre de places | 10 |
| Durée | 1/2 journée |
| Date | Mercredi 15 Mai |
| Lieux | Vezelois (Accueil de loisirs « Les Prailoux » 145 Rue de l'école) |
| Organisation de la journée | 8h30-12h |
| Intervenant(s) | S. Berthelemy - Sodexo |

Objectifs de la formation

- Comprendre les règles d'hygiène alimentaire essentielles
- Connaître les procédures du plan de maîtrise sanitaire en office livré
- Connaître les principes du service en office livré

Contenu

- 8h30 à 8h45 Tour de table, présentation de la matinée, questions diverses.
- 8h45 à 10h30 Le plan de maîtrise sanitaire en office livré
- 10h30 à 10h45 Pause
- 10h45 à 12h Le service en office livré durée 1 heure