

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



ECAMP

Accueil collectif de mineurs

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent la formation du personnel à l'hygiène des aliments. Les bonnes pratiques d'hygiène sont essentielles à toutes les personnes participant à la confection des repas servis aux enfants. Cette formation vous permettra de faire le point sur les mesures d'hygiène à respecter pour garantir la santé des jeunes consommateurs.



Les objectifs

Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur

Objectifs opérationnels :

- Connaître les moyens de maîtrise, les bonnes pratiques à mettre en œuvre afin de garantir la santé des jeunes consommateurs
- Connaître et respecter les procédures internes, les auto-contrôles sur le terrain et pouvoir en vérifier l'efficacité



Pour qui ?

Public :

Tout personnel intervenant dans la préparation des repas lors d'activités organisées en plein air (camp itinérant, mini camp, accueil de loisir avec et sans hébergement, accueil de scoutisme, pique-nique)

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Enjeux de l'hygiène alimentaire
- Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Exigences réglementaires : « Paquet Hygiène »
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) sous forme de fiches pratiques
- Préparation de pique-niques
- Installation des lieux : stockage, cuisine, salle à manger et coin vaisselle
- Approvisionnement en eau du lieu de camp, achat et transport des matières premières (conteneurs isothermes)
- Stockage de l'eau, des produits alimentaires et du matériel
- Préparation des repas, plats témoins
- Nettoyage et désinfection des lieux et du matériel, gestion des produits entamés, des restes et des déchets
- Personnel : santé, formation et hygiène (lavage des mains)
- Auto-contrôles à mettre en place
- Gestion documentaire : enregistrement et traçabilité
- Gestion des non-conformités et conduite à tenir en cas de TIAC



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples et de photos par des spécialistes de « terrain »
- Échanges d'expériences

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : Lille (59) / DISTANCIEL :
21 mai 2026

Tarif Inter : 550 € HT

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Adapter les exigences réglementaires à votre activité de plein air des accueils collectifs de mineurs
- Formation interactive à distance possible, nous consulter



ECAMP

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>