La sécurité alimentaire en cuisine

4 principes de base

Exemple de dossier pour le formateur

**But de ce dossier**

1. Les travailleurs sont capables de dresser la liste des 4 aspects les plus importants de la sécurité alimentaire :
2. Lavage des mains et hygiène personnelle
3. 3 contrôles (température, date et odeur/apparence)
4. Transformation séparée des produits (contamination croisée)
5. Nettoyage
6. Pour chacun des quatre aspects de la sécurité alimentaire, les travailleurs sont capables de donner des exemples de la manière dont ils peuvent les appliquer sur leur propre lieu de travail

**Le groupe cible**

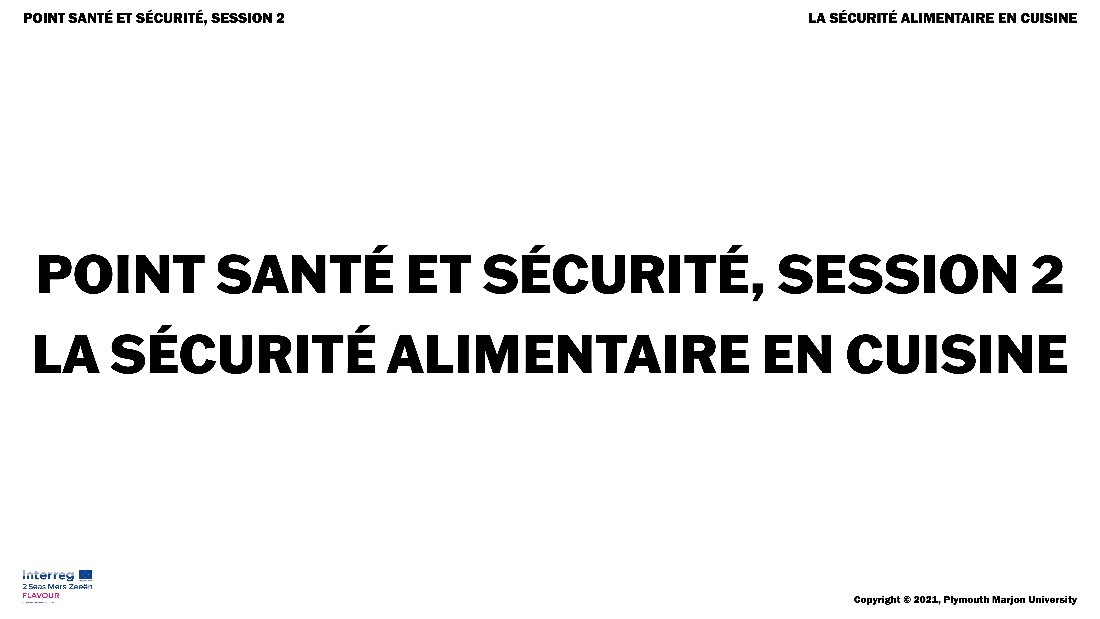
Ce moment est destiné à minimum 1 et maximum 6 travailleurs des centres de distribution qui ont déjà travaillé au moins 2 jours.

Le fait d'avoir déjà été sur le lieu de travail est important, parce qu'ils établissent plus facilement des liens et apprennent mieux.

Cette session est adaptée à des personnes aux faibles compétences linguistiques dans la langue du pays hôte.

**Approche**

1. **Phase de motivation (max. 3 min.)**



Souhaitez la bienvenue à tout le monde.



Montrez l'image d'un client heureux.



Dites que si le client est heureux, nous aussi.

Montrez l'image d'une personne malade.



Dites : nous devons éviter que les choses tournent mal, que des personnes deviennent malades.   
Montrez une image de l'agence chargée de la sécurité alimentaire dans votre pays.



Dites : nous sommes surveillés de près pour cela.   
Dites : nous verrons bientôt ce qui peut être fait pour que les paquets de nourriture restent sains et pour éviter les problèmes.

1. **Phase d'apprentissage (max. 10 min.)**

**Introduction au contenu**   
Question : que faites-vous déjà pour travailler de façon sûre ? Laissez les participants donner quelques exemples de leur propre pratique au travail.   
Dites : on peut faire attention à beaucoup de choses, mais les 3 suivantes sont les plus importantes :   
- lavage des mains et hygiène personnelle   
- 3 contrôles (température, date, odeur/aspect)

- Traitement séparé des produits pour éviter la contamination croisée (viande, poisson et légumes découpés sur des planches distinctes)

- Nettoyage

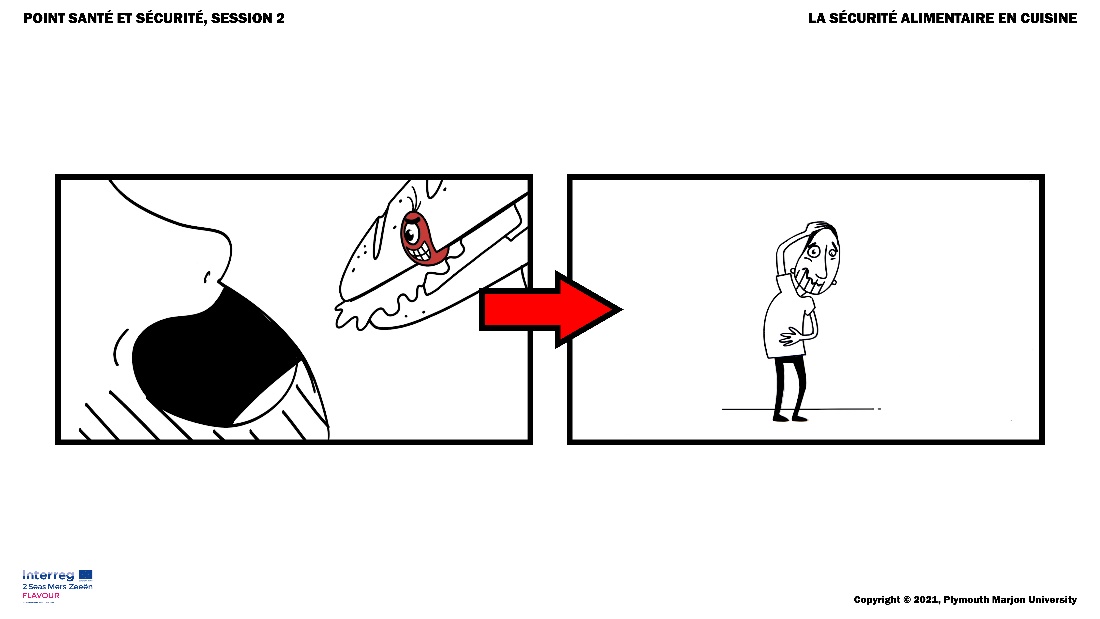
Dites : je vais vous présenter une vidéo qui montre ce qu'il faut pour travailler en toute sécurité. Vous allez voir ces quatre points et reconnaître des choses de votre lieu de travail.

**Montrez la diapositive 6 : la vidéo DISTRIBUTION**

**Répétez le contenu**   
Question : qu'avez-vous reconnu que vous faites aussi (laissez assez de temps pour répondre) ?   
Question : qu'avez-vous vu que vous ne saviez pas ou à quoi vous n'aviez pas pensé (laissez assez de temps pour répondre) ?   
Question : qu'allez-vous faire concrètement sur le lieu de travail que vous avez vu dans la vidéo (laissez assez de temps pour répondre) ?

1. **Phase de contrôle (2 minutes)**

Montrez la diapositive 7



Dites : nous voulons éviter cela.

Dites : nous voulons des clients heureux. Montrez de nouveau l'image du client heureux



Demandez : comment avoir des clients heureux ? Quels sont les quatre aspects dont nous avons besoin pour y parvenir ?

FIN

Diapositives 9 à 12 : vous pouvez imprimer et afficher une ou plusieurs des diapositives pour rappeler à tout le monde les principaux aspects de la sécurité alimentaire en cuisine



