



## LE PORTAGE DES REPAS À DOMICILE.



### PROFIL

Pilote (chef de service), chef de cuisine, aide de cuisine, auxiliaire de vie, livreur, aidant, animateur...



### PRÉ-REQUIS

Aucun

- Effectuer la livraison des repas dans des conditions optimales
- Connaître le périmètre réglementaire, les responsabilités & les missions
- Mettre en place un environnement favorable à l'activité physique

### CONTENU

- La réglementation, les responsabilités & impacts
- Le monde microbien les micro-organismes vivants
- Les BPH (bonnes pratiques d'hygiène)
- Les protocoles de gestion de la livraison & la traçabilité
- Le matériel
- Le PNNS : Rappel sur l'équilibre alimentaire
- Missions et rôle des agents de RC

### MÉTHODE - DÉROULÉ

- Analyse des pratiques
- Apports théoriques
- Résolution de problématique : échange/sensibilisation sur les conduites de changement

### POINTS FORTS - OUTILS

- Cahier de fiches pratique outils



#### INTERVENANT

Consultant Alimentation  
Santé



#### 2 JOURS

24-25 juin 2020



#### 550,00 €

Tarif groupe intra



#### CONTACT

Localisation, hébergement,  
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

[NOUS CONSULTER](#)

