Institut de Formation Pratique
32 avenue du Général Leclerc
54700 PONT-A-MOUSSON
Email: contact@institutdeformationpratique.fr
Tel: 03.83.54.63.67

Le portage de repas à domicile

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

Profils des stagiaires

- Toute personne assurant la livraison à domicile de repas auprès des personnes âgées

Prérequis

- Aucun

Accessibilité

- L'accessibilité aux personnes en situation de handicap est variable selon le lieu de la formation, nous invitons les personnes à nous contacter pour tout besoin lié à une situation de handicap.
- La formation est accessible en INTER ou en INTRA sur demande
- Un calendrier des sessions INTER déjà programmées est disponible sur demande

Pour toute organisation de session de formation en INTRA ou en INTER, contactez Valentine par téléphone au 03.83.54.63.67 ou v.antoine@institudeformationpratique.fr
Vous pouvez également effectuer une demande de devis via le catalogue en ligne : https://ifp.catalogueformpro.com
A réception de votre demande, nous échangerons avec vous sur les modalités d'organisation (période ; durée ; contenus ; public ; lieu ; etc.). A votre demande, un devis peut être envoyé. L'inscription prend effet dès réception du devis ou de la convention de formation signé(e).
Délai pour l'organisation d'une session :
INTRA : 1 mois à l'avance pour l'organisation d'une session sur mesure
INTER : jusqu'à 1 semaine avant le démarrage de la session existante, si place disponible

Objectifs pédagogiques

- Prendre conscience de l'importance de l'hygiène dans le portage de repas à domicile
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène
- Sensibiliser aux gestes et postures de travail

Contenu de la formation

- Réglementations et hygiène
  - La réglementation et les responsabilités de chacun en matière d'hygiène
  - Notions fondamentales en microbiologie
  - Protocoles et instructions de travail, traçabilité lors du transport (documents d'enregistrement)
  - Rappel sur les différents types de liaisons
  - Les différents types de véhicules, les contenants
  - Mettre en place des mesures préventives adaptées
  - Le nettoyage et la désinfection du véhicule et des matériels
  - Sensibilisation à la méthode HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des dangers-points critique pour leur maitrise
  - Les différents contrôles et responsabilités
  - Sensibilisation à l'importance physiologique, sociale et affective de l'alimentation pour les personnes âgées
- Sensibilisation aux gestes et postures de travail
  - Manutention manuelle de charges
  - Principes d'économie d'effort et de sécurité physique

Institut de Formation Pratique
32 avenue du Général Leclerc
54700 PONT-A-MOUSSON
Email: contact@institutdeformationpratique.fr
Tel: 03.83.54.63.67

- Connaitre les règles d'économie au poste de conduite

Organisation de la formation

Equipe pédagogique
Binôme de formateur sécurité et hygiéniste

Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Echanges
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.
- Possibilité de pratiquer avec le véhicule de livraison (si possibilité de mise à disposition par l'employeur)

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Evaluation des acquis en auto positionnement
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

Modalités d'obtention
Délivrance d'une attestation

Indicateurs de résultats:
En 2023 :
La formation vous a permis d'améliorer sensiblement vos pratiques professionnelles : 8.5/10
Les objectifs vous semblent-ils atteints : 8.4/10

Tarif de la formation :
INTRA Entreprise : 1358€ net de taxe par jour
INTER Entreprise/ Particulier ou indépendant : 312€ net de taxe /par jour /et par personne