

Je confectionne des repas

1- Je respecte les règlements d'hygiène et de sécurité alimentaire

Je veille à la conformité de mes locaux et installations

- Nettoyage / désinfection régulière
- Interdiction de fumer et manger
- Usage dédié et unique de chaque pièce
- Collecte et stockage des ordures à l'extérieur

Je vérifie la conservation des denrées alimentaires

- Délais de consommation
- Condition de stockage
- Chaîne du froid

Je contrôle la propreté du personnel

- L'hygiène corporelle
- La tenue vestimentaire réglementaire
- L'examen médical préalable

2- J'organise un service de portage de repas

J'utilise des conteneurs isothermes ou des véhicules frigorifiques

J'organise mes tournées pour une distribution rapide et optimale des repas

Je contrôle l'affectation des plateaux repas en fonction des régimes alimentaires

Je sensibilise mon personnel à l'hygiène

3- J'organise des banquets / barbecues

Je m'approvisionne et je stocke les denrées et boissons

- Je détermine un lieu adapté à la manifestation
- Je prévois un local de stockage de denrées et boissons
- Je respecte la chaîne du froid
- Je commande des quantités proportionnées

Je prépare les repas

- Je veille à l'hygiène corporelle des préparateurs
- Je contrôle le bon état des équipements
- J'informe et surveille les préparateurs en matière de sécurité
- Je prévois les mesures de première intervention et de secours
- Je détermine un périmètre interdit au public