

## **Spécialité : restauration**

### **Option : restauration collective : liaison chaude, liaison froide (hygiène et sécurité alimentaire)**

L'agent de restauration collective doit être capable, sous l'autorité d'un responsable, d'assurer une production culinaire et sa distribution en respectant les consignes de travail, dans le souci permanent de satisfaire la collectivité et dans le respect de la réglementation.

#### **I. Connaissances théoriques de base**

- Appliquer les consignes : faire les contrôles, connaître et utiliser les documents réglementaires en vigueur, les conditions de stockage (DLC, température, règles d'hygiène, etc).
- Connaître les liaisons ou transport des denrées depuis la cuisine centrale jusqu'aux lieux de distribution.
- Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents.
- Connaître le matériel et les produits de base (aliments et ingrédients).
- Connaître les règles de réception des marchandises et de stockage des denrées.
- Avoir des notions sur les portions alimentaires et sur la diététique.
- Organiser, gérer et planifier son poste de travail.
- Connaître et savoir utiliser les produits d'entretien adaptés.

#### **II. Mise en oeuvre**

- Effectuer un état des stocks.
- Maîtriser le principe de la marche en avant (dans le temps et dans l'unité de lieu).
- Réceptionner les marchandises et les contrôler.
- Effectuer une remise en température.
- Réaliser des sauces émulsionnées simples.
- Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires.
- Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.
- Maintenir à température les préparations dans le respect de la réglementation ou/et conditionner les préparations culinaires pour leur distribution.
- Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux.
- Participer au service et à la distribution des plats.
- Participer au dressage et à la décoration des plats.

#### **III. Hygiène et sécurité du travail**

- Connaître la réglementation HACCP : intoxications alimentaires, plats témoins, traçabilité... (« paquet hygiène »).
- Connaître et respecter les règles d'hygiène et de sécurité :
  - plan de prévention des risques professionnels (document unique) ;
  - hygiène des locaux et des matériels ;
  - sécurité liée aux produits, aux matériaux utilisés (nuisances, nocivité, toxicité, blessure, coupure, brûlure, risque électrique...);
  - sécurité des installations (notions de matériels électriques), sécurité des personnes ;
  - sécurité liée au métier : manutention de charges lourdes, incendie...
- Connaître et porter les équipements de protections individuelles nécessaires.
- Avoir les gestes et postures adaptés.
- Connaître les différents types d'extincteurs et savoir les utiliser.