

## Livraison de repas à domicile

<b>Public :</b>	Toute personne assurant la livraison à domicile de repas.
<b>Prérequis :</b>	Aucun
<b>Durée :</b>	1 jour (7 heures)
<b>Objectifs :</b>	<b>A l'issue de la formation, le participant est capable de :</b> Connaître et maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité liées au transport des denrées alimentaires dans le cadre de la livraison de repas à domicile.

### Programme :

---

#### La réglementation en vigueur appliquée à la livraison des repas à domicile

- Le portage des repas à domicile soumis à la législation
- Rappel sur les différents types de liaisons
- Matériels de transport : les différents types de véhicules et codification, les contenants

#### L'hygiène et la livraison à domicile

- Microbiologie et incidences des températures pour la livraison de repas
- Les 5 M appliqués au portage des repas
- Protocoles et instructions de travail, traçabilité lors du transport (documents d'enregistrement)
- Les différents contrôles et responsabilités
- La connaissance du convive
- Les typologies de convives

#### La Covid 19

- Les modes de transmission
- Les symptômes de la maladie
- Que doit faire un salarié s'il ressent certains de ces symptômes ?
- Les moyens de protection

#### Les gestes barrières Covid 19

- Recevoir un livreur
- Aller chez un client

### **Méthode pédagogique :**

Transmission des apports théoriques par des exposés et des exercices.  
Découverte des enseignements par le questionnement et les échanges avec et entre les participants.

Partage d'expérience.

### **Modalités d'inscription :**

L'inscription est validée par un entretien téléphonique ou physique.

### **Modalités d'évaluation :**

Le participant doit s'auto-évaluer au début et à la fin de la formation. Cette auto-évaluation est complétée par un questionnaire de fin de formation pour évaluer les compétences acquises durant de la formation et un questionnaire de satisfaction.