

Livraison de repas à domicile

Public : Toute personne assurant la livraison de repas à domicile (portage de repas, services à la personne, restauration collective, collectivités, prestataires).

Prérequis : Aucun

Durée : 1 jour (7 heures)

Objectifs : A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

Décrire la réglementation en vigueur relative au transport et à la livraison de denrées alimentaires à domicile.

Identifier les risques sanitaires liés au transport des repas et mettre en œuvre les mesures de prévention adaptées.

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité lors du chargement, du transport et de la remise des repas aux convives.

Mettre en œuvre les procédures de traçabilité et les contrôles nécessaires dans le cadre de la livraison de repas à domicile.

Programme :

Cadre réglementaire de la livraison de repas à domicile

- Cadre réglementaire applicable au portage de repas
- Responsabilités du livreur et de la structure
- Obligations en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Notions de liaison froide, chaude et mixte

Organisation et moyens de transport des repas

- Typologie des véhicules de livraison et exigences associées
- Matériels et contenants de transport des denrées alimentaires
- Conditions de chargement, de transport et de déchargement
- Respect de la chaîne du froid et/ou du chaud

Hygiène alimentaire appliquée à la livraison

- Notions essentielles de microbiologie alimentaire
- Impact des températures sur la sécurité sanitaire des aliments
- Application de la méthode des 5 M au portage de repas
- Bonnes pratiques d'hygiène du livreur (tenue, comportement, gestes professionnels)

Traçabilité, contrôles et procédures

- Documents de suivi et d'enregistrement
- Procédures de contrôle lors du transport
- Gestion des non-conformités (retards, anomalies de température, incidents)
- Responsabilités individuelles et collectives

Relation avec le convive

- Connaissance du public bénéficiaire du portage de repas
- Typologies de convives (personnes âgées, personnes fragilisées, publics spécifiques)
- Attitudes professionnelles lors de la remise des repas
- Signalement des situations à risque ou inhabituelles

Méthode pédagogique :

Apports théoriques illustrés d'exemples concrets

Études de situations professionnelles rencontrées en livraison

Échanges d'expériences entre participants

Questionnements guidés et mises en situation

Modalités d'inscription :

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

Modalités d'évaluation :

Auto-évaluation des connaissances en début et fin de formation

Questionnaire d'évaluation des acquis en fin de session

Questionnaire de satisfaction