



## 2.11 FORMATION DES PERSONNES INTERVENANT DANS LA PRÉPARATION DES REPAS

*Fiches techniques et pratiques*

**Exemples de dangers à maîtriser :** Eviter que les animateur-ric-e-s ne préparent les repas avec les enfants comme à la maison et n'importe comment ! Pour cela il convient de les sensibiliser mais aussi et surtout de les former.

### Bonnes pratiques à mettre en place

#### Exigences :

Les personnes intervenant dans la préparation des repas doivent être sensibilisées aux risques à maîtriser et connaître les cinq facteurs qui peuvent intervenir dans leur apparition ou leur augmentation : les matières premières, le milieu, le matériel, la méthode et la main d'œuvre (les [5M](#)).

Elles doivent acquérir les gestes simples et appropriés (bonnes pratiques d'hygiène) pour éviter la contamination des aliments (lavage et séchage des mains, nettoyage du matériel et du plan de travail, élimination des déchets, service des plats à bonne température, etc.).

Elles doivent être capables d'effectuer les contrôles nécessaires à la maîtrise des dangers (essentiellement visuels) et d'effectuer des corrections simples.

#### Préconisations :

Il ne peut en aucun cas s'agir d'une formation de type professionnel. Il convient de rester simple, pratique et surtout ludique : des activités adaptées à l'âge et au nombre d'enfants peuvent être organisées sur ce thème. Des documents décrivant les bonnes pratiques à acquérir peuvent être mis à la disposition des enfants et des jeunes.

#### Cas particuliers :

En ce qui concerne les pique-niques et les repas à partager qui sont en général préparés à la maison, il convient de donner des consignes simples aux parents, en particulier en leur faisant connaître les possibilités de conservation au froid des aliments avant la consommation et en leur recommandant de préparer le repas juste avant le départ des enfants afin de minimiser la durée séparant sa préparation de sa consommation.

En ce qui concerne les concours de cuisine, animations qui consistent à ce que les enfants par petits groupes préparent un repas de leur choix, il convient que les menus soient valides par les animateurs afin d'éviter que des plats à risque soient préparés. L'exclusion de ces plats sera expliquée aux enfants.

#### Trucs et astuces :

Une information ludique : En plus des consignes données tout au long de la préparation des repas, les animateur-trice-s peuvent organiser des jeux sur l'hygiène alimentaire et l'hygiène des aliments, mettre en place des tableaux explicatifs simples, des affichages, etc.

#### Rappel de comportements attendus :

Les animateur-trice-s peuvent également procéder à un petit rappel simple des « bons comportements à table » tels que :

- ✚ On se lave les mains avant de passer à table ;
- ✚ On ne boit pas à la bouteille commune ;
- ✚ On ne goûte pas les plats avec les doigts en cuisinant ;



## Association Service Jeunesse

Loisirs éducatifs pour tous



- ✚ On ne lèche pas la cuillère de service ;
- ✚ On ne remet pas une cuillère dans le pot commun ;
- ✚ Etc.

