



LES ATELIERS CUISINE

CONSEILS Pour L'organisation des Ateliers cuisine

Ces ateliers ont notamment comme objectif de faire confectionner des préparations aux enfants, qu'ils pourront consommer.

Il convient donc de répondre à la fois aux besoins pédagogiques et de sécurité alimentaire.

Ce type d'activité est réglementairement autorisé et encadré.

Les précautions à prendre peuvent être regroupées en trois thèmes :

- nature et origine des aliments
- transport et stockage
- manipulations

Nature et origine des aliments

Il faudra acheter les denrées alimentaires dans un magasin ayant une bonne hygiène générale et, pour les denrées animales ou d'origine animale, elles devront provenir d'un établissement agréé et être emballées. Cette origine peut être vérifiée par la présence sur les emballages d'une marque de salubrité semblable au modèle ci-dessous.



Le choix des denrées sera primordial. Il faudra privilégier des produits « à faible risque ».

Transport et stockage

Les denrées seront achetées au plus près de la préparation et de la consommation, dans un magasin situé à proximité de l'école.

Le transport devra respecter les prescriptions du fabricant notamment en matière de température. L'utilisation d'une glacière avec une plaque eutectique sera peut-être à envisager.

Dès l'arrivée à l'école, les denrées seront stockées au froid si nécessaire.

Manipulations

Le risque de contamination des denrées et de multiplication des germes sont difficilement maîtrisables. Il faudra donc privilégier des fabrications intégrant un traitement thermique important garantissant l'assainissement de la préparation. De même, les préparations nécessitant des manipulations importantes de denrées fragiles seront à proscrire.

Le contrôle de la chaîne du froid est fondamental et la présence des denrées à température ambiante sera à limiter au strict minimum.

Le lavage des mains des élèves avant et durant l'atelier sera à imposer.

La consommation de préparation devra avoir lieu le plus rapidement possible après leur confection.

L'application des règles simples et de bon sens permettra le déroulement de ce type d'activités en maîtrisant le risque sanitaire.

Si cette activité se déroule dans les locaux de restauration, un accord préalable de la mairie est indispensable ainsi qu'un « contrat » précisant les périodes et modalités d'utilisations ainsi que les opérations de remise en état.

.....