



## Objectifs

- ↪ Connaître les principes des bonnes pratiques d'hygiène
- ↪ Identifier les dangers à maîtriser aux différents postes de travail (physiques, chimiques, biologiques)
- ↪ Comprendre l'intérêt des pratiques d'hygiène permettant de limiter les risques (prévention appliquée)
- ↪ Améliorer et adapter ses pratiques d'hygiène



## Public

Toutes personnes travaillant en cuisine, artisan, responsable restauration, gérant, animateur qualité, etc



## Pré requis

Aucun




## Effectif

Minimum: 5 - Maximum: 12



## Durée

7h (1 journée)



## Moyens pédagogiques

- Séance de formation en salle équipée d'un vidéo projecteur et d'un tableau blanc
- Lieu de formation accessible aux PMR
- En présentiel: méthode interrogative, explicative, participative et démonstrative

- Support de formation
- Mise en situation: cas pratiques

↪ Adaptation de la formation aux personnes en situation d'handicap (nous consulter)



## Contenu

Première demi-journée:

- Définition de ce qu'est l'hygiène
- Evaluation des dangers physiques, chimiques et biologiques rencontrés dans le milieu de la restauration
- Présentation des grandes lignes et principes de la réglementation dans le secteur alimentaire

Deuxième demi-journée:

- Présentation des Bonnes Pratiques générales d'Hygiène (BPH) (personnel, manipulations, locaux, équipements)
- Un examen et une session d'échanges sont faits sur des situations pratiques réelles

- Sur les sites de QUALYSE, une visite du laboratoire est effectuée



## Suivi

- Feuille d'émargement
- Attestation de formation
- Attestation d'assiduité



## Evaluation

- Evaluation des connaissances acquises via un questionnaire
- Evaluations de la formation par les stagiaires et l'employeur sur la qualité de la formation



## Tarifs

Nous consulter



## Lieux et dates

Champdeniers (79), Tulle (19), La Rochelle (17)

Calendrier des dates: nous consulter

Limite d'inscription: au moins 15 jours avant le début de la formation – Contactez: [contact-commercial@qualyse.fr](mailto:contact-commercial@qualyse.fr)