



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