

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE - POUR TOUS (e-learning)

Ce module e-Learning permet à tout collaborateur en hôtellerie-restauration de santé :

- de comprendre les enjeux de l'hygiène alimentaire dans un établissement de santé
- de devenir acteur de la maîtrise de l'hygiène : port de la tenue, lavage des mains, prise de température, vérification des dates des produits

Durée: 0.68 heures (jours)

Profils des stagiaires

- Tout collaborateur en hôtellerie-restauration de santé

Prérequis

- Aucun

Lieu

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

Objectifs pédagogiques

- Définir une TIAC
- Expliquer en quoi consiste les outils de la maîtrise hygiène (PMS, la marche en avant)
- Déterminer ce qui compose une tenue professionnelle conforme
- Décrire le protocole de lavage des mains
- Citer les températures de service et les moments / situations où prendre la température
- Vérifier la conformité des durées de vie des produits (DLC d'origine, DLC secondaire, DDM)

Contenu de la formation

- Le module se compose de 4 chapitres :
 - Les enjeux du respect de l'hygiène alimentaire en établissement de santé
 - Outils et méthodes de la maîtrise hygiène
 - Agir à mon niveau : port de la tenue, lavage des mains
 - Dates et températures des produits
- LES CONDITIONS POUR UNE FORMATION À DISTANCE RÉUSSIE
 - Prévenir vos collègues des horaires de la formation, durant lesquels vous ne pourrez pas être dérangé(e)
 - Travailler dans une pièce au calme, à l'abri des sollicitations extérieures
 - Bénéficier d'une connexion Internet stable et de bon débit
 - Vous équiper du matériel nécessaire : ordinateur (fixe ou portable) connecté à Internet, webcam, micro, haut-parleurs

En cas de situation de handicap contactez-nous pour mettre en oeuvre les modalités.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Module e-Learning

Moyens pédagogiques et techniques

- Vidéos
- Activités interactives
- Support Apprenant

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Quiz à chaque fin de chapitre
- Quiz final
- Certificat de réussite

Accessibilité

Nous programmons les dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

En cas de situation de handicap contactez nous au 04 12 05 09 49 pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.