

HYGIENE ALIMENTAIRE



OBJECTIFS

- Connaître les notions de base en biologie et microbiologie,
- Comprendre les origines des contaminations et les conséquences,
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène,
- Comprendre, mettre en place et valider la méthode HACCP.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques, jeux de rôle et mises en situation, travail de groupe, échanges de pratiques professionnelles.

TARIFS

Nous consulter

PROCHAINE SESSION

Nous consulter

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Formatives et sommatives.

MODULES

- Réglementation,
- L'hygiène alimentaire : point clés,
- La microbiologie, les sources de contaminations, et les maladies alimentaires,
- Moyens de maintien de l'hygiène.

PUBLIC

Salariés, professionnels du service à la personne, l'accompagnement de l'enfant.

PRÉ-REQUIS

Savoir lire et écrire ; posséder une 1ere expérience dans le milieu du service à la personne est un plus.

LIEU

Le Tampon & Sainte-Marie

DURÉE

14 heures.

NOMBRE DE PLACE

5 (minimum), 10 (maximum)

AREFIP Organisme de formation et CFA
24 Cité de la Plaine 97410 Saint-Pierre
0692 61 86 81/ arefip97410@gmail.com
SIRET : 433 784 535 0042/NDA 98970255797

