

HYGIENE ALIMENTAIRE

INFORMATIONS GENERALES

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.

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.

Durée de la formation : 14 heures.

Contact : Indina NICE : 0692 61 86 81.

DESCRIPTIF DE LA FORMATION

Contenu :

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

Méthodes pédagogiques : apports théoriques et pratiques, jeux de rôle et mises en situation, travail de groupe, échanges de pratiques professionnelles.

Evaluations : formatives et sommatives.

A la fin de la formation une attestation de formation sera remise aux participants.