



# HYGIENE ALIMENTAIRE (sensibilisation HACCP)

## ASPECTS PRATIQUES

### PUBLIC VISÉ

Travailleurs handicapés de l'ESAT  
Groupe de 8 à 12 TH

### PRÉ-REQUIS

Compréhension orale, capacités de  
mémorisation et de reformulation

### LIEU

ESAT ADAPEI - Bérive

### DATES ET HORAIRES

**Judi 6 août 2020**  
8h15-11h15/12h-15h

### ASPECTS LOGISTIQUES

Repas en commun au self de l'ESAT

### ACCESSIBILITE AUX PERSONNES

#### HANDICAPEES

La formation est adaptée aux  
déficiences mentales légères, aux  
déficiences psychiques équilibrées

### ASPECTS ADMINISTRATIFS

Formation en mode INTRA  
Inscription définitive par BPA sur  
devis et CGV,  
Convention & Émargements

### MODALITES et DELAI D'ACCES

Formation en mode INTRA.  
Planification réalisée conjointement  
avec l'entreprise.

### VOLUME HORAIRE

6 h (1 journée)

### TARIF

**700 € HT/TTC**

## ASPECTS PEDAGOGIQUES

### OBJECTIF

Adopter les bonnes conduites pour éviter les intoxications  
alimentaires grâce à une compréhension du mode de vie des  
microbes.

### PROGRAMME

- Mode de vie des microbes
- Intoxications alimentaires
- La tenue en cuisine
- Le lavage des mains
- Les températures : théorie et pratique

### MOYENS TECHNIQUES ET HUMAINS

- Intervenante : **Dominique Waliya NATIEZ** -  
Diététicienne Nutritionniste - Formatrice en Hygiène  
alimentaire depuis 1993
- Salle banalisée comportant vidéoprojection et  
paperboard
- Poste de lavage des mains, thermomètres-sonde

### METHODES PEDAGOGIQUES MOBILISEES

- Alternance de méthodes affirmatives, interrogatives et  
actives. Mise en situation : lavage des mains, relevé  
des températures
- Ressources de type formatives, évaluatives, de  
synthèses, de soutien, de mémorisation

### MODALITES D'EVALUATION

- Évaluations formatives et sommatives réalisées à  
l'aide de grilles critériées et d'un test initial et final
- Attestation de fin de formation mentionnant l'atteinte  
des objectifs de la formation.

