



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

Jeudi 2 septembre 2021
8h-11h30/12h15-14h45

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

780 € 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

- Mesures COVID
- 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.

