



# 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.

