



# HYGIENE ALIMENTAIRE en restauration collective

## ASPECTS PRATIQUES

### PUBLIC VISÉ

Tout personnel amené à manipuler des denrées alimentaires

### PRÉ-REQUIS

Savoir lire et écrire

### LIEU

Hôtel ILOHA - Pointe des Châteaux - SAINT LEU

### DATES ET HORAIRES

**7 et 8 décembre 2020**  
8h30-12h/13h-16h30

### ASPECTS LOGISTIQUES

Collations et déjeuners pris en charge

### ACCESSIBILITE AUX PERSONNES HANDICAPEES

Salle non adaptée aux PMR. Pour tout autre handicap : nous contacter

### ASPECTS ADMINISTRATIFS

Inscription définitive par convention ou contrat à signer en amont de formation  
Émargements

### MODALITES et DELAI D'ACCES

Pré-inscription par contact téléphonique ou courriel : de l'annonce des dates à 7j avant la formation (formation reportée si moins de 6 inscrits)

### VOLUME HORAIRE

**14 h (2 journées)**

### TARIF

**370 € HT/TTC**

## ASPECTS PEDAGOGIQUES

### OBJECTIF

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

### PROGRAMME

- Mode de vie des microbes
- Intoxications alimentaires
- Hygiène du personnel
- Hygiène du matériel et des locaux
- Mesures de stockage des denrées
- Liaisons, plats témoins et traçabilité

### MOYENS TECHNIQUES ET HUMAINS

- Intervenante : **Dominique Waliya NATIEZ** - Diététicienne Nutritionniste - Formatrice en Hygiène alimentaire depuis 1993
- Salle banalisée comportant vidéoprojection et paperboard

### METHODES PEDAGOGIQUES MOBILISEES

- Alternance de méthodes affirmatives, interrogatives et actives
- 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.

