



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

19 et 20 septembre 2022

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

380 € 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
- Les mesures COVID
- 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.

