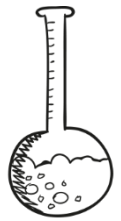


# Bonnes pratiques d'hygiène et de travail en portage à domicile



<b>Durée</b> 7 heures (1 jour)	<b>Date</b> En fonction de vos disponibilités
<b>Lieu</b> Au sein de votre établissement	<b>Prix</b> 560 € HT/personne 1000 € HT : tarif groupe

## Public concerné

Agent de portage de repas à domicile au sein des collectivités territoriales ou d'entreprises privées.

## Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

## Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de travail au quotidien.
- Remplir les autocontrôles indispensables.

## Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Se reconnaître comme maillon essentiel de la chaîne alimentaire.
- Décrire les bases de la vie des microorganismes.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.
- Décrire le principe de la liaison froide ou liaison chaude.
- Comprendre, mettre en œuvre et savoir remplir les documents d'autocontrôles.
- Définir une TIAC.

## Contenu

- Définition de la sécurité alimentaire.
- Description des familles et des conditions de vie des micro-organismes.
- Réflexion sur les moyens et attitudes permettant de prévenir la contamination (dont focus sur le nettoyage et la désinfection) et le développement microbien.
- Définition et principe de la liaison froide ou liaison chaude.
- Précision sur le rôle des températures.
- Présentation des auto-contrôles incontournables spécifiques à l'activité de portage.
- Définition et statistiques des Toxi Infections Alimentaires Collectives

## Méthodes pédagogiques

### Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Echanges sur les pratiques
- Exercices, cas pratique individuels

## Intervenant

- Professionnel spécialiste de l'hygiène en restauration collective.

## Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

## Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

## Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.