

# Hygiène du personnel



<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

Personnel de cuisine.

Adaptation possible à un public en situation de handicap.

## 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 d' :

- Appliquer les bonnes pratiques liées au personnel.

## Objectifs pédagogiques

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

- Se reconnaître comme source majeure de contamination
- Repérer un état de santé à risque.
- Adapter, porter et gérer une tenue de travail.
- Exécuter un lavage des mains efficace à bon escient.
- Respecter les codes de conduite au sein d'une cuisine.
- Décrire les exigences de formation.

## Contenu

- Définition de la sécurité alimentaire.
- L'homme, source majeure de contaminations.
- L'hygiène corporelle.
- L'hygiène vestimentaire.
- L'hygiène comportementale.
- La formation.
- Sensibilisation à l'affichage et au respect des consignes.

## 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.