



OBJECTIFS :

Faire comprendre aux opérateurs la nécessité d'appliquer les bonnes Pratiques d'Hygiène.
Donner les moyens et les connaissances pour leur mise en place dans l'établissement.



PEDAGOGIE

Exposés théoriques et échanges avec les participants.
Illustration par diaporama et photos adaptés.
Contrôle des connaissances en fin de formation par un questionnaire.
Remise d'un document récapitulatif à chaque stagiaire.



PUBLIC CONCERNE :

Toutes les personnes dans les métiers de bouche.



PRE REQUIS :

Aucun



PARTICIPANTS :

Minimum : 4 personnes
Maximum : 10 personnes



DUREE :

1 jour, soit 7 heures.



INTERVENANTS :

Formateur en Santé et Hygiène
Salariés de H2S Formation ou sous-traitant (Vacataires, Indépendants, Of Partenaires...)



VALIDATION

Questionnaire des connaissances.
Attestation de fin de formation.



LIEU DE LA FORMATION :

En intra : sur site

Les objectifs des Bonnes Pratiques d'Hygiène

Les T.I.A.C (Toxic Infections Alimentaires Collectives)

- ↪ La définition
- ↪ Les agents responsables
- ↪ Leur mode de propagation

Les allergènes

- ↪ Définition
- ↪ Les allergènes alimentaires
- ↪ La réglementation en vigueur

La traçabilité

- ↪ La définition
- ↪ L'importance de la traçabilité
- ↪ L'auto-contrôles

Les bonnes pratiques d'hygiène

- ↪ L'hygiène du personnel
- ↪ La lutte contre les nuisibles
- ↪ La livraison des marchandises
- ↪ L'eau
- ↪ Le nettoyage et la désinfection
- ↪ La protection du produit
- ↪ Les locaux
- ↪ L'équipement
- ↪ Les flux
- ↪ Le stockage

Synthèse

- ↪ Contrôle des acquis par un questionnaire individuel
- ↪ Bilan
- ↪ Attestation de fin de formation