



RESTAURATION

Sensibilisation aux règles HACCP

Permettre aux participants d'être initiés aux connaissances des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre de la méthode H.A.C.C.P. et de prendre conscience de l'importance d'une bonne hygiène alimentaire

Objectifs :

- Prévenir les risques alimentaires
- Localiser les dangers en cuisine
- Appliquer les règles d'hygiène de base

Contenu et déroulé pédagogique :

- Sensibilisation à l'hygiène, aux règles et pratiques :
 - Aliments
 - Préparation
 - Consommation
 - Causes possibles de toxicité
- Lutte contre les microbes :
 - Où sont-ils ?
 - Pourquoi ?
 - Comment les éviter ?
- Hygiène du personnel (EPI, tenue adéquate et propre, lavage des mains), locaux et rangement
- Les produits d'entretien
- Les plans de nettoyage et désinfections
- Les règles de sécurité de travail

Durée :

2 jours soit 12 heures

Prérequis :

Aucun

Accessibilité :

Travailleurs(es) d'ESAT
et Salariés(ées) d'EA

Modalités pédagogiques :

- Livret pédagogique
- Supports pédagogiques illustrés, accessibles en Facile à Lire et à Comprendre
- Personnalisation de la formation
- Méthodes et outils pédagogiques co-construits avec l'environnement de travail
- Mise en situation

Modalités d'évaluation et de suivi :

- Evaluation pratique en fin de formation des gestes techniques ou professionnels
- Grille d'évaluation et bilan personnalisé des acquis transmis à l'établissement
- Attestation de formation délivrée à l'issue de la formation

Modalités et délai d'accès :

- Formation dans votre établissement
- Inscription auprès d'AGAP

Tarif :

Nous consulter

Contact(s) :

Hélène GIULIANO
Responsable formation
0366729030
helen.giuliano@agap-npdc.fr