



RESTAURATION

# Le respect des règles de bonnes pratiques en hygiène alimentaire

**Permettre aux participants d'acquérir des connaissances au niveau des règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre des bonnes pratiques en hygiène alimentaire**

## Objectifs :

- Avoir une bonne hygiène corporelle au quotidien
- Connaître les règles de bonnes pratiques
- Comprendre les risques et conséquences liés au non-respect de ces règles

## Contenu et déroulé pédagogique :

- Une bonne hygiène corporelle : être propre avant d'arriver au travail (le corps, les cheveux, les ongles, les oreilles, les dents...)
- Un bon comportement (qui limite les risques de contamination) :
  - Interdiction de boire, de manger, de fumer (risque lié à la présence d'allergènes comme le gluten par exemple)
  - En cas de coupure, de maladie
  - Points particuliers : préservation du produit, utilisation des gants, le risque de corps étrangers
  - Les règles de circulation avec la tenue de travail
- Une tenue de travail adaptée et propre :
  - Cheveux attachés
  - Absence de bijoux
  - Une tenue propre par jour
- Un bon état de santé : attention aux vomissements, diarrhées, plaie infectée, rhinites...
- Une bonne hygiène des mains : propreté des mains, avant-bras et ongles, lavage des mains régulier, ongles plus courts possible et soignés, sans vernis à ongles ni faux ongles...

## Durée :

3 jours soit 18 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  
helena.giuliano@agap-npdc.fr