

Formation

Maitrise de l'hygiène en cuisine satellite

<i>Durée de la formation</i>	
3h30 (½ jour)	
<i>Public concerné</i>	
Tout agent de la restauration en cuisine satellite, amené à manipuler des denrées alimentaires en liaison chaude et liaison froide. Prérequis : Français parlé, lu et écrit.	
<i>Objectifs</i>	<i>Compétences visées</i>
Connaître le danger microbien, les risques de contamination et développement en unité satellite	Adapter ses pratiques quotidiennes Contrôler pour la sécurité
<i>Programme de la formation</i>	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Contexte réglementaire ✓ Les dangers ✓ Les voies de contaminations ✓ Les mesures de maitrises ✓ Les TIAC 	
<i>Moyens pédagogiques et techniques</i>	<i>Modalités d'évaluation</i>
Supports papier remis à chaque participant, projection de la présentation sous forme de Power Point incluant des photos prises en cuisine de restauration collective. Apports théoriques appuyés par des études de cas, mise en situation, participation interactive des agents, QUIZ	Évaluation des connaissances en début et fin de stage, avec attribution d'un certificat de réalisation de la formation. Un questionnaire est remis à chaque participant en fin de session afin d'évaluer son degré de satisfaction Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation
<i>Intervenants</i>	<i>Référent pour les Personnes en Situation de Handicap</i>
Julie THIEBAUT <i>Auditrice, Formatrice et Technicienne en Hygiène Alimentaire</i> Benoit JEANTROUX <i>Responsable du LDVA</i> <i>Responsable technique Hygiène Alimentaire</i>	Endrique THIEBAUT 03 29 29 89 65 ethiebaut@vosges.fr

