


Formation

Initiation à l'hygiène en restauration collective

Durée de la formation	
3h30 (½ jour)	
Public concerné	
Personnel de service participant au service ou à la plonge Prérequis : Français parlé, lu et écrit.	
Objectifs	Compétences visées
Connaitre les notions fondamentales de l'hygiène alimentaire afin de les appliquer dans sa pratique quotidienne.	Adapter ses pratiques quotidiennes Participer à la maitrise sanitaire
Programme de la formation	
<ul style="list-style-type: none">✓ Les dangers✓ Les intoxications alimentaires✓ Les mesures de maitrise✓ La réglementation	
Moyens pédagogiques et techniques	Modalités d'évaluation
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
Intervenants	Référent pour les Personnes en Situation de Handicap
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 

LDVA 88	Programme Formation	F SD 01
Date de rév : 07/11/23	Indice de rév : 03	Fiche n°2 Page 1 sur 1
		Date d'appl : 01/12/23