

Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
LES POINTS CLES DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE EN SITUATION DE TRAVAIL (P7)	
Durée de la formation	
1 jour (7 heures)	
Programme	
Phase 1 : Séquences d'observation sur postes de travail - mise en évidence des étapes à maîtriser (CCP)	Phase 2 : Amélioration des connaissances pour adapter les pratiques professionnelles - mise en relation entre gestes professionnels et risques microbiologiques, physiques, chimiques - amélioration des connaissances sur les micro-organismes de l'alimentation - adaptation des autocontrôles et enregistrement des informations relevées
Objectifs pédagogiques	Compétences visées
Améliorer la sécurité alimentaire en s'appuyant sur l'observation des pratiques professionnelles	Adapter les pratiques de travail Organiser le travail Contrôler pour la sécurité
Public et prérequis	
Public : Chef de production, cuisinier, aide de cuisine Prérequis : Aucun	
Moyens pédagogiques et techniques	
Observation des pratiques professionnelles en situation de travail Exposé par le formateur / Vidéo projection Photos des pratiques (au besoin) Formation participative	
Modalités d'évaluation des acquis	Suivi de l'action
Questions / réponses durant le déroulement Questionnaire de vérification des acquis	Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation