

Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
INITIATION À L'HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE (F1)	
Durée de la formation	
1/2 jour (3,5 heures)	
Programme	
Partie 1 : Les microbes - Micro-organismes - Contamination, multiplication Partie 2 : L'hygiène du manipulateur - Tenue de travail - Lavage des mains	Partie 3 : Les bonnes pratiques d'hygiène - Les températures - La marche en avant - Les dates de péremption
Objectifs pédagogiques	Compétences visées
Connaître le danger microbien, les risques de contamination et développement	Adapter ses pratiques quotidiennes Participer à la maîtrise sanitaire
Public et prérequis	
Public : Personnel de service participant au service ou à la plonge Prérequis : Aucun	
Moyens pédagogiques et techniques	
Exposé par le formateur / Vidéo projection 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