

Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN UNITÉ SATELLITE (S1)	
Durée de la formation	
1/2 jour (3,5 heures)	
Programme	
Partie 1 : Les microbes - Micro-organismes - Contamination, développement	Partie 3 : Le service des repas - Les températures - Les contrôles
Partie 2 : Les bonnes pratiques d'hygiène - Hygiène du manipulateur - Nettoyage des locaux et équipements	
Objectifs pédagogiques	Compétences visées
Connaître le danger microbien, les risques de contamination et développement en unité satellite	Adapter ses pratiques quotidiennes Contrôler pour la sécurité
Public et prérequis	
Public : Personnel de service d'une cuisine satellite 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