

## Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
<b>BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN UNITÉ SATELLITE (S1)</b>	
Durée de la formation	
1/2 jour (3,5 heures)	
Programme	
<b>Partie 1 : Les microbes</b> - Micro-organismes - Contamination, développement	<b>Partie 3 : Le service des repas</b> - Les températures - Les contrôles
<b>Partie 2 : Les bonnes pratiques d'hygiène</b> - 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	
<b>Public :</b> Personnel de service d'une cuisine satellite <b>Prérequis :</b> 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