



DURÉE	7 heures, soit 1 jour
FORMATEUR	Formateur expert dans le domaine de compétences : Service du repas, qualité, sécurité alimentaire
MOTS CLEFS	HYGIENE / ALIMENTS / CUISINE / REPAS
TYPE	INTER / INTRA
TARIF	Nous consulter

HYGIÈNE ALIMENTAIRE AU DOMICILE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Identifier les principales voies d'entrée des micro-organismes dans la cuisine
- Comprendre le transfert des microbes
- Prévenir la prolifération des micro-organismes

PUBLIC CONCERNE ET EFFECTIF

Intervenants à domicile* / minimum 4 à 8 participants maximum

* Vous êtes en situation de handicap, contactez-nous afin que nous organisions au mieux votre accueil et la formation.

PRE REQUIS

Maîtriser la langue française, orale et écrite

PROGRAMME DE LA FORMATION

Entrée, transferts, multiplication et survie des micro-organismes dans la cuisine

- Entrée : les aliments, les personnes, les autres voies d'entrée
- Transferts
- Multiplication
- Survie

Moyens de lutte contre les micro-organismes

- Les équipements, les ustensiles et autres objets de la cuisine
 - o Nettoyage
 - o Désinfection
 - o Traitement thermique
- La conservation et le traitement des aliments
 - o La réfrigération : durée et température de conservation
 - o La congélation
 - o Le lavage des fruits et légumes
 - o La cuisson des aliments
 - o Cas particulier des aliments consommés crus
- Les bons réflexes pour éviter les transferts de contaminants
 - o Le lavage des mains
 - o La séparation des aliments
 - o Les autres éléments contaminants (éponges, torchons,...)

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques (présentation Power Point), d'analyses de situations apportées par les participants et par le formateur.

EVALUATION

Réalisation d'une enquête de satisfaction permettant de mesurer pour chacun des stagiaires l'atteinte des objectifs et la possibilité d'appliquer les savoirs et les savoirs faire transmis en situation réelle.

VALIDATION DE LA FORMATION

Les acquis sont évalués lors d'un QCM.

Attestation de formation