

Formation

Hygiène et sécurité sanitaire - Niveau 1 Collège

Durée de la formation	
7h (1 jour)	
Public concerné	
Agent de restauration collective Prérequis : Français parlé, lu et écrit.	
Objectifs	Compétences visées
Connaitre les notions fondamentales de l'hygiène alimentaire afin de les appliquer dans sa pratique quotidienne.	Connaître les micro-organismes responsables d'intoxications alimentaires Vérifier la conformité des pratiques actuelles et les faire évoluer Connaître les documents composant le PMS
Programme de la formation	
<ul style="list-style-type: none">✓ L'analyse des dangers et la maitrise des dangers✓ Les intoxications alimentaires✓ La réglementation✓ Le plan de maitrise sanitaire	
Moyens pédagogiques et techniques	Modalités d'évaluation
Supports papier remis à chaque participant, projection de la présentation sous forme de Power Point incluant des photos prises en cuisine de restauration collective. Apports théoriques appuyés par des études de cas, mise en situation, participation interactive des agents, QUIZ	Évaluation des connaissances en début et fin de stage, avec attribution d'un certificat de réalisation de la formation. Un questionnaire est remis à chaque participant en fin de session afin d'évaluer son degré de satisfaction Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation
Intervenants	Référent pour les Personnes en Situation de Handicap
Julie THIEBAUT <i>Auditrice, Formatrice et Technicienne en Hygiène Alimentaire</i> Benoit JEANTROUX <i>Responsable du LDVA</i> <i>Responsable technique Hygiène Alimentaire</i>	Endrique THIEBAUT 03 29 29 89 65 ethiebaut@vosges.fr 

LDVA 88	Programme Formation	F SD 01
Date de rév : 07/11/23	Indice de rév : 03	Fiche n°5 Page 1 sur 1
		Date d'appl : 01/12/23