



PROGRAMME DE FORMATION

Hygiène et sécurité en métiers de bouche

Durée

2 jours (14 heures)

Public

Toute personne travaillant dans les métiers de bouche souhaitant garantir l'hygiène et la sécurité dans son activité.

Prérequis

Aucun prérequis.

Modalité

Intra-entreprise – Présentiel

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les règles d'hygiène en métiers de bouche
- Identifier les risques professionnels et alimentaires
- Appliquer les bonnes pratiques de sécurité
- Respecter les normes sanitaires
- Prévenir les accidents et contaminations



Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques et démonstrations
- Études de cas concrets
- Exercices pratiques
- Mises en situation professionnelles
- Accompagnement individualisé

Moyens pédagogiques

- Support de formation remis aux participants
- Vidéoprojecteur
- Supports visuels
- Cas pratiques

Modalités d'évaluation

- Évaluation des acquis en début et fin de formation
- Exercices pratiques
- Mises en situation
- Questionnaire de validation
- Questionnaire de satisfaction



Programme détaillé

Jour 1 : Hygiène en métiers de bouche

Principes d'hygiène

- Règles de base
- Enjeux sanitaires

Risques alimentaires

- Contaminations
- Conséquences

Bonnes pratiques

- Hygiène du personnel
- Hygiène des locaux et du matériel



Jour 2 : Sécurité et prévention des risques

Risques professionnels

- Accidents de travail
- Analyse des situations

Prévention

- Bonnes pratiques
- Comportements adaptés

Respect des normes

- Application des règles
- Contrôles