NEW

Familles rurales
Vivre mieux !
VENDÉE

VENDÉE
LE DÉPARTEMENT

FORMATION
Développer ses compétences

professionnels œuvrant dans le champ de la restauration scolaire

SENSIBILISER AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

OBJECTIFS

- Mettre en œuvre et respecter les bonnes pratiques d'hygiène.
- Recenser les différents dangers et identifier les sources de contamination.
- Réaliser un nettoyage et une désinfection efficace.

CONTENU

- Le contexte réglementaire ;
- Le monde microbien ;
- L'hygiène du personnel ;
- Les bonnes pratiques de fabrication ;
- Le nettoyage et la désinfection ;
- Les toxi-infections alimentaires collectives et les services sanitaires.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- tour de table : positionnement et attentes ;
- méthode pédagogique active et participative ;
- validation des objectifs : exercices, mise en situation ;
- documents remis en mains propres : aides mémoires, documents.

DÉTAILS

9h00 à 17h00

mercredi 15 septembre 2027

aucune connaissance requise

Restaurant scolaire Familles Rurales - à définir selon les inscriptions

6 participants minimum

tarif indiv. net de TVA
réseau : 430 €/stagiaire
hors réseau : 495 €/stagiaire

Laboratoire de Vendée

émargement par le stagiaire

délivrance d'une attestation et d'un certificat de formation

questionnaire de satisfaction

QUESTIONS & INSCRIPTIONS

formation@famillesrurales85.org

02 51 44 37 60

Inscription possible jusqu'à 15 jours avant la 1ère date de formation.