

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.

QUESTIONS & INSCRIPTIONS

✉ formation@famillesrurales85.org

☎ 02 51 44 37 60

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

DÉTAILS

 9h00 à 17h00

 mercredi 17 juin 2026

 aucune connaissance
requis

 Restaurant scolaire Familles
Rurales de Vendée – à définir
selon les inscriptions

 6 participants minimum

 **tarif indiv. net de TVA**
réseau : 420 €
hors réseau : 481 €

 Laboratoire de Vendée

 émargement par le stagiaire

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

 questionnaire de satisfaction