



# ATOOUTATIS

Le circuit court des formations



ATOOUT DIGITAL & OUTILS DE GESTION



ATOOUT VENTE & MANAGEMENT



ATOOUT SANTÉ & QUALITÉ



ATOOUT COMMUNICATION & RESSOURCES HUMAINES

Votre contact :  
Gwénaél HILLION  
07 60 92 82 63

[formation@atoutatis.com](mailto:formation@atoutatis.com)



**ATOUTATIS**  
LA FORMATION À VOTRE SERVICE

## Les bonnes pratiques d'hygiène

1 jour- Inter  
550 € Tarifs 2021

### Public cible

Tout public

### Enjeu

Acquérir les fondamentaux.

### Pré-requis

Cette formation ne nécessite pas de prérequis.

### Description

Tout responsable de structure manipulant des denrées alimentaires est tenu de former régulièrement son personnel à l'hygiène et à la sécurité alimentaire selon les exigences de la réglementation CE 852/2004.

Afin de renforcer cette exigence, depuis le 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

### Objectifs de la formation

Sensibiliser les personnes aux bonnes pratiques d'hygiène.

### Objectifs pédagogiques

Définir les sources d'une contamination microbienne  
Expliquer les incidences directes ou indirectes d'une contamination sur un produit  
Identifier les moyens de prévention qui sont les règles d'hygiène à appliquer à son poste de travail  
Identifier, analyser et juger les situations à risques



## PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION

### 1. Introduction à l'hygiène

- Définition
- Enjeux

### 2. Éléments de microbiologie

- Les microbes
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- Les facteurs influant le développement microbien

### 3. Les moyens de prévention

- Le personnel
- Le milieu
- Le matériel
- Les méthodes
- Les matières premières
- Les allergènes

### 4. Le nettoyage et la désinfection

- Définitions
- Plan de nettoyage
- Les moyens de contrôle.



### Modalités pédagogiques et d'encadrement

Nos méthodes pédagogiques sont concrètes, opérationnelles et interactives  
Elles prévoient :

- Des apports informatifs, méthodologiques, pratiques et théoriques
- Des échanges entre le groupe et le formateur (dynamique de groupe, confrontation des opinions, mise en commun de solutions ...)
- Des allers-retours avec l'expérience de chacun
- Des mises en situation, des exercices pratiques pour le développement des capacités relationnelles
- L'utilisation de supports de réflexion/auto-évaluation structurés ou créatifs
- Les prescriptions de tâches ou d'observation sur les temps intersession

Elles mobilisent :

- La gestion du groupe selon une approche systémique

### Evaluation des acquis de formation

Tout le long de la formation les stagiaires seront évalués sur les nouvelles compétences acquises

### Validation

Un certificat de réalisation sera adressé à chaque stagiaire

### Evaluation qualitative de la formation par les stagiaires

La formation fera l'objet d'un questionnaire d'évaluation finale (fiche de satisfaction) et d'un temps bilan (fiche bilan) avec le commanditaire



### Modalités pratiques

Durée	1 jour
Tarif inter	550 € / Personne
Lieu (x)	Carpentras, Avignon, Orange et Cavaillon. Le lieu de la formation est précisé dans le planning.
Nombre de personnes	5 à 10 personnes
Contact	Tél : 07 60 92 82 63 <a href="mailto:formation@atoutatis.com">formation@atoutatis.com</a>

*L'organisme de formation n'est pas assujetti à la TVA. Cf CGV.*

### Autre option

#### LA FORMATION EN INTRA

La formation en intra vous garantit une formation sur mesure

Lors d'un rendez-vous, nous définirons ensemble vos besoins et vos objectifs

La zone d'intervention de nos formations est dans la France entière et en priorité dans le Vaucluse

Nous vous invitons à nous contacter

