



FORMATION À DISTANCE

Remise à niveau - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène Alimentaire en Crèche

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Faire le point sur les risques alimentaires, zoom sur les risques chimiques
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Appliquer le Plan de Nettoyage

PUBLIC CONCERNÉ

Gestionnaire, direction, adjoint.e à la direction, cuisinier.ère, auxiliaire de puériculture.

PRÉ-REQUIS

Avoir déjà suivie une formation Sécurité Alimentaire

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

- Durée globale estimée : 7h00 heures
- Dont à distance : 7h00
- Horaires : 9h00 -12h30 du 10 décembre au 11 décembre 2020
- 7 participants maximum
- Coût de la formation : 170 € nets de taxes

SECALI – Pôle d'Innovation de Mescoat – 29800 Landerneau
SIRET 42250514900019
NDA 53290630029

Certifié QUALIOPi pour les actions de formation

CONTENU DE LA FORMATION

Module 1 : Faire le point sur les risques alimentaires, zoom sur les risques chimiques

Module 2 : Les règles d'hygiène, pour être irréprochable

Module 3 : Maitriser la qualité des denrées de la réception au service

Module 4 : Apporter la preuve de vos bonnes pratiques

MODALITES D'ASSISTANCE PÉDAGOGIQUE

Sylvie Poder-Guillou, docteur en chimie, fondatrice de SECALI

MODALITÉS D'ASSISTANCE TECHNIQUE

Assistance technique assurée par courriel et téléphone

TYPE D'ACTIVITES EFFECTUEES ET LEUR DUREE ESTIMEE

Formation réalisée en classe virtuelle, chat

Durée de chaque module :1h45

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis réalisés via des quizz et livrables à chaque fin de séquence

Evaluation de la formation à chaud à la fin de la session

Evaluation à froid dans les 6 mois suivants

MOYENS TECHNIQUES

Visioconférence en utilisant l'outil zoom.