



MAITRISE DE L'HYGIENE EN CUISINES COLLECTIVES ET ENVIRONNEMENT AGRO-ALIMENTAIRE **FORMATION T-H01**

Objectifs de la formation :

Maîtriser les connaissances théoriques nécessaires pour effectuer des prestations de nettoyage en environnement agro-alimentaire. Connaître le contexte, les impératifs d'hygiène et savoir intervenir sans risque de contamination en respectant les protocoles.

Durée :
1 jour

Public cible :
Personnel d'entretien, chef de site, chef d'équipe, personnel d'encadrement

Prérequis :
Français oral courant (B1)

Recommandation :
Connaissance du nettoyage classique

Méthodes et moyens pédagogiques :
Exposés théoriques.
Formation en salle uniquement.

Au cours de la formation une documentation pourra être remise à chaque participant.

Contenu de la formation :

La réglementation suisse

- Loi fédérale
- Ordonnances

L'hygiène

- Définition, rôle dans la prévention, impact
- L'hygiène personnelle : transmission manuportée, équipements de protection
- L'hygiène de l'environnement : méthodes, choix du matériel et des produits

Analyse des risques selon HACCP

- Risques et points critiques
- Mesures de lutte
- Autocontrôle
- Erreurs courantes

Microbiologie

- Les différents micro-organismes
- Les voies de transmission
- La contamination croisée
- La gestion des flux

Animateur :

Formateur spécialisé en technique professionnelle

Validation :

Une validation des acquis est réalisée à l'issue de la formation. Une attestation de présence est remise à chaque participant ayant suivi l'intégralité de la formation.

Inscription :

Merci de nous renvoyer le formulaire d'inscription complété et signé :

- Par e-mail à formation@maisondelaproprete.ch
- Par courrier à l'adresse suivante : Maison Romande de la Propreté
Avenue d'Epenex 6
1024 Ecublens