



# Hygiène alimentaire - Bonnes pratiques (e-learning)



## Durée

0.33 Heures

0.05 Jour

## Référence

STD-ELEA133



## Pré Requis

Aucun



## Public Concerné

Ce module s'adresse à tout public

## Objectifs :

- Comprendre l'importance de l'hygiène alimentaire
- Connaître les règles de sécurité sanitaire simples à appliquer concernant les aliments consommés.

## Contenu

Introduction  
Chapitre 1 : Les achats  
Chapitre 2 : La conservation des aliments  
Chapitre 3 : La propreté  
Évaluation



## Moyens pédagogiques

**Durée moyenne** (selon le mode d'utilisation et le profil de chaque collaborateur) : 20 minutes



## Modalités d'évaluation

À l'issue de la formation, l'apprenant est évalué.

L'analyse des résultats obtenus permet, quand il y a lieu, de mettre en place les mesures correctives adaptées.