



Elearning

"Hygiène alimentaire : bonnes pratiques"



Durée

0.33 Heures

0.05 Jour



Pré Requis

Aucun



Public Concerné

Ce module s'adresse à tout public

Objectifs :

Cette formation à distance a pour objectif de sensibiliser les personnes aux risques liés au non-respect des règles d'hygiène alimentaire.

À l'issue de la formation, l'apprenant sera, notamment, capable de :

- comprendre l'importance de l'hygiène alimentaire
- connaître les règles de sécurité sanitaire simples qu'il peut appliquer concernant les aliments qu'il consomme.

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.