

HYGIENE SPECIAL COVID19 - SALARIES

- **Formation de 7 heures**, sur 1 jour, au tarif de 300€ net de taxes.
- **Prérequis**
Avoir une compréhension de la langue française.
- **Public**
Toute personne travaillant dans le domaine de l'hôtellerie – restauration.
- **Objectifs de la formation :**
 - Être sensibiliser aux règles d'hygiène et au respect des bonnes pratiques élémentaires dans un contexte de pandémie
 - Prévenir les risques de contamination dans son établissement par l'application d'un protocole sanitaire adapté à son entreprise
 - Être en mesure d'anticiper une réouverture de son établissement en respectant la santé et la sécurité du personnel et des clients
- **Contenu de la formation**
 - **CONTEXTE DE LA PANDEMIE**
 - Origine de l'épidémie et son évolution jusqu'à aujourd'hui
 - Qu'est-ce que la maladie à Covid-19 (temps d'incubation, symptômes, traitement...)
 - Modes de transmission et gestes barrières associés
 - **REGLEMENTATION EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ET PREVENTION**
 - La réglementation européenne
 - Le guide de bonnes pratiques d'hygiène/méthode HACCP
 - Notions de risque et de danger (biologique, physique, chimique)
 - **MESURES DE PREVENTION A METTRE EN ŒUVRE DANS SON ENTREPRISE AU TRAVERS DE LA METHODE DES « 5 M »**
 - La matière première (réception de la marchandise, décartonnage, rangement ...)
 - Le matériel (choix, nettoyage, stockage...)
 - Le milieu (plan de nettoyage et désinfection, choix des produits d'entretien pour une action virucide, aération des locaux...)
 - La main d'œuvre (hygiène du personnel, tenues de travail réglementaires, port du masque et des gants...)
 - La méthode (mesures concrètes à appliquer sur la distanciation, la préparation de la salle, vérification des points de contrôles, vente à emporter...)
- **Modalités pédagogiques**
Chaque thème fait l'objet d'une présentation théorique. Des cas pratiques illustrent cette présentation.
- **Modalités d'évaluations**
Au début et à l'issue de la formation, un contrôle des connaissances est organisé sous la forme d'un questionnaire corrigé par le formateur.

➤ **Modalités et délais d'accès**

Formation en présentiel ou visioconférence

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

INTRA : nous contacter

Une partie de nos locaux est adaptée pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes porteur d'un handicap, n'hésitez pas à nous contacter afin de voir ensemble les aménagements nécessaires.

➤ **Nos formateurs**

L'ensemble de nos formateurs justifie d'une expérience reconnue dans le domaine de l'hygiène alimentaire.