



SENSI HYGIÈNE

3H30

Objectifs

- Connaître la sécurité alimentaire et les attentes des clients dans le Catering aérien Connaître les contaminations alimentaires et leurs effets dans le Catering aérien Connaître les règles d'hygiène et les exigences réglementaires
- Sensibilisation sur les bonnes pratiques d'hygiène dans le Catering aérien

Programme de formation

• La sécurité alimentaire et les attentes des clients dans le Catering aérien :

- La sécurité alimentaire
- Les attentes des clients

• Les contaminations alimentaires et leurs effets dans le Catering aérien

Contamination : Définition

- Les éléments indésirables
- Les effets d'une contamination
- En cas de contamination
- Les microbes

• Les règles d'hygiène et les exigences réglementaires

Application des principes des 5M

Règles concernant le personnel

Règles concernant les locaux

Règles concernant les manipulations

Traçabilité

Les exigences réglementaires/HACCP

Public - pédagogie

Public / Pré requis :

Public: Tout public en liaison directe avec la production alimentaire

Prérequis: Bonne maîtrise du Français (parlé et écrit)

Équipement obligatoire : Aucun

Pédagogie / modalité d'évaluation :

- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Analyse de cas pratiques en photos
- Formulaires d'évaluation de la formation.

Renouvellement : tous les ans