



HYG01 : Identification des dangers et dispositions de maîtrise liées à l'hygiène du personnel.



Durée du stage

• 1/2 journée (4h00)

Participants

5 mini - 12 maxi

Lieu de formation

• Dans votre établissement en "intra" ou à Nimes en "inter"

Tarif

 formation en Inter et en Intra nous consulter.

OBJECTIFS GENERAUX:

- Rappeler succinctement le contexte réglementaire du domaine agro-alimentaire et de la restauration.
- ✓ Identifier les dangers en agroalimentaire.
- ✓ Mieux connaître le monde des micro-organismes et développer des comportements adaptés pour lutter contre ces dangers.
- ✓ Connaître les bonnes pratiques d'hygiène liées au personnel.

COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES:

A l'issue de cette formation, le stagiaire doit être capable de mettre en œuvre :

- ✓ les principes, responsabilités et obligations majeures de la réglementation en lien avec la main d'œuvre.
- ✓ des procédures / protocoles simples et efficaces pour prévenir les risques de contaminations liées au personnel.

APTITUDES OPERATIONNELLES VISEES:

A l'issue de cette formation, le stagiaire doit être capable de :

- ✓ Pratiquer un lavage des mains adapté.
- ✓ Détecter une situation de suspicion de Toxi Infection Alimentaire Collective.
- ✓ Décrire la tenue adaptée que requière son activité.
- ✓ Appliquer les conditions d'utilisation des gants ; masques... pour prévenir les risques de contaminations.
- ✓ Identifier les risques sanitaires liés à l'état de santé des agents qui manipulent des denrées alimentaires.

EXEMPLES DE METHODES TECHNIQUES, PEDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT MOBILISEES:

- ✓ Mobilisation de l'expérience professionnelle des stagiaires.
- ✓ Palette d'outils régulièrement réactualisée et enrichie comme des jeux, des tests, des études de cas concrets : articles de journaux, photographies issues de diagnostics d'hygiène ou petits films réalisés dans des cuisines.
- ✓ Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants retour de compte rendu d'audit / rapport d'inspection DDPP le cas échéant.
- ✓ Partage d'expérience entre stagiaires /Mises en situation Jeux de rôles. Travail collaboratif dans une logique d'entraide et non de compétition, pour l'émergence d'une écoute active, de la capacité à analyser les situations, et d'inciter à l'action dans un cadre bienveillant et sécurisé par la confidentialité des échanges.
- Méthodes

 pédagogiques axées
 sur la co-construction.

- ✓ Support pédagogique papier remis à chaque participant.
- ✓ Délivrance d'une attestation nominative de suivi de formation à chaque stagiaire.

Mise à jour V4 : 05/04/2023





MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES:

- En cours de formation :
- ✓ Exercices individuels et en groupes- Analyse des réponses.
- ✓ Méthode reformulation par les apprenants permettant de s'assurer de l'appropriation du sujet abordé.
- ✓ Usage du questionnement à de multiples occasions (estimation de l'état des connaissances générales du groupe, de sa progression).
- ✓ Renseignement d'enregistrement(s) d'autocontrôle(s) utilisable(s) en cuisine, après avoir abordé au cours de la formation l'ensemble des informations nécessaires à cet exercice.
- En fin de formation :
- ✓ QCM individuel sur les différents items abordés.
- ✓ Questionnaire d'évaluation à chaud de la formation remis à chaque participant et récupéré en fin de session.
- ✓ Tour de table de fin de session.

CONTENU PEDAGOGIQUE:

Le contenu des formations est régulièrement actualisé pour tenir compte, notamment, de nouvelles dispositions réglementaires.

L'HYGIENE:

Définition : l'hygiène ... C'est quoi ? Pourquoi ? L'Hygiène et la sécurité des aliments.

L'HYGIENE DU PERSONNEL:

- Différentes sources de contaminations liées au personnel.
- Etat de santé Instructions.
- Formations : Rôle et obligations réglementaires.
- Hygiène vestimentaire (gestion ; entretien et stockage des tenues).
- Règles et accès de circulation dans une cuisine.
- Hygiène corporelle : lavage des mains efficace, comportement en cas de blessure de la main...
- Hygiène comportementale : port de gants ; de masques...

Public Date de Délais Intervenant(s) Prérequis formation d'organisation concerné •Bruno BOX -Gabrielle • Personnel de la • A définir Aucun •2 mois. restauration **PONS Ingénieurs** Inscription Formateurs du LDA30 collective ou possible commerciale. jusqu'à une semaine sous réserve de disponibilité.

Selon les situations, la formation peut se dérouler :

- Dans les locaux du commanditaire (en intra-entreprise)
- Dans la salle de formation du LDA30 ou une salle CD30 mise à disposition pour cette occasion (<u>inter</u>-entreprise). Un plan d'accès détaillé est systématiquement transmis.

Tel: 04 66 04 30 70 / Courriel: Ida30.serviceclient@gard.fr





Dans le cas de l'accueil de personnes en situation de handicap, un entretien préalable est effectué avec le(s) futur(s) apprenant(s) et/ou son représentant afin d'examiner, au cas par cas, les termes de l'accompagnement nécessaire, de façon à anticiper d'éventuelles difficultés.

Si malgré tous ses efforts le LDA30 n'est pas en capacité de répondre aux exigences liées à une situation particulière de handicap, le laboratoire proposera d'orienter le public concerné vers d'autres partenaires.



Chaque structure et activité ayant ses particularités, nous pouvons également vous proposer, <u>en intra</u> et sur devis, un programme de formation adapté à vos besoins. (Stages dans vos locaux, avec un tarif de groupe, à des dates fixées selon vos possibilités et avec une organisation qui vous convient).

Le laboratoire est déclaré organisme de formation pour le domaine alimentaire sous le n°91-30-02599-30 auprès de la Direction Régionale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DREETS) de la région Occitanie.

Tel: 04 66 04 30 70 / Courriel: Ida30.serviceclient@gard.fr

Mise à jour V4: 05/04/2023