Hygiène du personnel

Format :
Présentiel

Durée :
1 jour / 7 h

Référence :
Sé-HYG-0158

Public :
Toute personne pour laquelle le travail s'effectue
avec un risque pour la santé et la sécurité, soit du consommateur, soit de l'utilisateur des biens.

Personnes en situation de handicap :
Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?
Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Objectifs de développement des compétences :
Permettre au stagiaire de devenir acteur de la prévention de l'entreprise en matière d'hygiène dans l'agroalimentaire, la cuisine, la blanchisserie.

Repérer dans son travail les situations susceptibles de nuire à l'hygiène dans son travail.

Identifier dans son travail ce qui implique une attention particulière en matière d'hygiène.

Améliorer son comportement face à des situations de travail et réaliser la mise en oeuvre des principes de prévention en matière d'hygiène personne.

Pré-requis :
Tous publics.

Méthodes Pédagogiques mobilisées :
Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.
Dans le cadre de session intra entreprise, possibilité de travailler sur vos projets afin de répondre à vos besoins spécifiques.
Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

Répartition du temps (environ) :
Théorique 45%, Pratique 55%

Modalités d'évaluation :

Questionnaire d'auto-positionnement:
Un questionnaire d'auto-positionnement est adressé aux stagiaires en amont de la formation afin de l'adapter aux besoins et attentes des participants.

Évaluation à chaud par le biais de travaux pratiques.

- Exercices, tests d'évaluations (QUIZZ ou QCM ...).

Moyens techniques mobilisés :

Salle(s) de cours équipée(s) des moyens audiovisuels avec le matériel adapté à la formation (si besoin, ordinateur par stagiaire).

Modalité et délai d'accès à la formation :

Sur inscription.
UNIVERS FORMATION s'engage à prendre en charge votre demande sous un délai de 48h et à proposer des dates d'entrée en formation sous un délai de 15 jours, en fonction de vos disponibilités et de celles du formateur pressenti.
Votre rapidité de réponse sur toutes les questions administratives et questionnaires de positionnement permettra d'accélérer le démarrage de votre formation.

Tarif :

Nous contacter pour devis personnalisés.

Programme de la formation

1. SEQUENCE 1 : Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sanitaire

- Introduction à l'hygiène
- le paquet hygiène

2. SEQUENCE 2 : Les microbes et germes pathogènes, les facteurs favorables

- Notions de contamination
- Les germes pathogènes spécifiques de mon travail
- Les facteurs de développement

3. SEQUENCE 3 : La maitrise des risques : les 5 M

4. SEQUENCE 4 : Les bonnes pratiques

- L'hygiène personnelle
- Les vêtements personnels
- Les vêtements de travail
- Etat de santé du personnel
- Le lavage des mains

5. SPECIFIQUE : Instruction de travail relatif à l'hygiène dans mon entreprise

- Les exigences et les interdits
- Travail et hygiène du personnel dans mon entreprise

6. SEQUENCE 5 : Evaluation de la formation

Nous contacter :

UNIVERS FORMATION : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 12/11/2020