

Hygiène du personnel

Format :

Présentiel

Durée :

1 jour / 7 h

Référence :

Sé-HYG-0158

Type de formation :

Formation qualifiante

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 personnelle.

Pré-requis :

Tous publics.

Compétences et méthodes pédagogiques :

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 et pédagogiques :

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 :

Toutes nos formations sont réalisées à la demande et en fonction des souhaits de nos clients.

Nous pouvons également réaliser des formations sur-mesure à partir de programmes existants ou en construisant un programme spécifique à partir de vos objectifs.

Merci donc de bien vouloir nous contacter par courriel ou par téléphone afin de définir ensemble les dates et modalités de formation souhaitées.

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 maîtrise 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 :

Dominique Odillard : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 12/11/2020