

# FORMATION EN HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE



## OBJECTIFS

- Connaître les différents risques professionnels pour mieux les prévenir
- Adopter les mesures d'hygiène indispensables dans le cadre d'une activité professionnelle
- Connaître et adopter les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité au travail

## CONTENU PEDAGOGIQUE

- Introduction à l'hygiène et la sécurité au travail
- Déterminer les types de risques professionnels au travail
- Mettre en place une démarche de prévention des risques au travail
- Retour sur les acteurs et les outils de la prévention : organisation, rôles et missions

## METHODE PEDAGOGIQUE

- Apport fiches théoriques et pratiques
- Travaux dirigés en équipes
- Support de cours formation hygiène et sécurité au travail
- Livret remis aux stagiaires

## PUBLIC CONCERNE

- Tout salarié de la restauration

## PRE-REQUIS

- Aucun prérequis

## DUREE

- 2 jours de formation (14 heures)

## TARIFS

- 600,00 € HT par stagiaire en formation dans nos locaux

## LIEU ET DATES DE LA FORMATION

Lieu : .....

Date(s) : Du ...../...../..... Au ...../...../..... ou .....