



## ➤ Pourquoi ?

---

- Je travaille à l'ESAT.
- Je travaille dans une cuisine ou dans une cafétéria.
- Je veux connaître les règles d'hygiène en cuisine.
- Je veux comprendre ces règles d'hygiène.
- Je veux utiliser ces règles d'hygiène dans mon travail à l'ESAT.

## ➤ Comment ?

---

- La formation dure 4 demi-journées.
- Nous parlons de mon travail en cuisine.
- La formation sera facile à comprendre.
- Nous apprendrons ensemble.
- Nous irons en cuisine.
- Je répondrai à un questionnaire en fin de formation.

## ➤ Cette formation parlera de :

---

- Je suis responsable de la santé des clients.
- Les microbes :
  - Qu'est-ce que c'est ?
  - Comment éviter la contamination ?
- Mon hygiène de professionnel de la cuisine :
  - Qu'est-ce qu'on attend de moi ?
  - Les Équipements de Protection Individuels (EPI) ?
  - Le lavage des mains.
- La sécurité des aliments :
  - Les températures,
  - Les contrôles,
  - La traçabilité.
- Les bonnes pratiques :
  - Les différentes zones de la cuisine,
  - Les déplacement en cuisine,
  - Le stockage des aliments,
  - Le nettoyage.

## ➤ Le prix

---

La formation coûte 1 800 euros à l'ESAT.

Ce prix est pour un groupe de 10 personnes.