



➤ 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.