

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ALIMENTAIRE DE L'ADULTE DÉPENDANT - PRESENTIEL

Contenu pédagogique

- Hygiène et réglementation
- Dangers, risques et conséquences
- La maîtrise des risques

▼ OBJECTIF

Sensibiliser le personnel amené à manipuler des denrées alimentaires aux risques professionnels liés à l'hygiène, Connaître les risques liés aux infections et non-respect de l'hygiène, Prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes condi...

▼ PUBLIC CONCERNÉ

Intervenant du secteur des services à la personne auprès de publics en perte d'autonomie/dépendants

▼ PRÉREQUIS

Aucun

▼ MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apport de connaissances, Mises en situation sur les plateaux techniques, Observations croisées des pratiques.

▼ DURÉE