

Justice alimentaire et hygiène pour la restauration collective

Nombre de sessions: 1

Description

Cours de base:

L'hygiène dans la cuisine est très importante. Surtout les groupes de population vulnérables (les malades, les personnes âgées et les enfants) sont les victimes des infections alimentaires et des intoxications.

Le but de ce cours est une connaissance de base qui doit être connue pour la distribution des repas et pour faire la vaisselle et les travaux de nettoyage selon les normes d'hygiène.

Vous détecterez les dangers et réagirez d'une manière correcte.

Programme

- Principes généraux concernant l'hygiène
- L'hygiène personnelle
- Livraison et stockage des aliments
- Contrôle de la température
- Nettoyage et désinfection
- L'élimination des déchets
- La lutte antiparasitaire
- Les principes d'hygiène
- La prévention de l'infection
- Travailler de façon hygiénique

A qui cette formation s'adresse-t-elle

Assistants de cuisine, distributeurs des repas pour les CPAS, employés des établissements d'enseignement, des services de soins familiaux et des restaurants sociaux.

Enseignant

Qualitypoint: consultant en hygiène dans le secteur alimentaire

Nombre de sessions: 1