

HYGIENE ET SECURITE

Les procédures HACCP dans les services hospitaliers

<p>Objectifs : Acquérir les connaissances sanitaires de base associées aux services hospitaliers.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u></p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>Cadre hospitalier. Service de restauration en milieu hospitalier.</p> <p>Pré requis : aucun.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Questionnaire d'évaluation des niveaux de connaissance sanitaires des stagiaires ✚ Les principales sources de pollution dans les services ✚ Le rangement et l'entretien des offices ✚ Le planning de nettoyage ✚ L'utilisation efficace des produits d'entretien ✚ L'entretien des matériels de nettoyage ✚ L'organisation des personnels. Qui fait quoi comment ? ✚ La ou les tenues de travail : des risques sanitaires à l'image donnée aux convives ✚ La distribution des repas ✚ Les spécificités thermiques de la distribution des repas ✚ Le dressage et le service ✚ Les retours en cuisine : sont-ils possibles ou souhaitables ? ✚ La nourriture amenée par les patients et les familles ✚ Comment agir et réagir face aux risques potentiels ! ✚ Les contrôles à mettre en œuvre ✚ Comment vérifier la validité des contrôles ? 	<p>PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur</p> <p>Professionnel de l'hôtellerie/restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p>Moyens et pédagogie</p>  <p>Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application</p> <p>Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.</p> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <p>2 jours</p> <p>490 €</p> <p>Réf : HR066</p>

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France