

HYGIENE ET SECURITE
Après le confinement, l'organisation en hygiène face au Covid-19 en restauration

<p>Le plus gros de l'épidémie est passé. Deux questions nous taraudent tous puisque sans vaccin, sans immunité collective, ce virus va nous recroiser encore quelques temps. Que dois-je faire dans mon restaurant pour faire face à ce nouveau problème ? Quelles sont les dispositions que je dois prendre pour assurer une nouvelle sécurité alimentaire dans mon établissement à sa réouverture ?</p> <p>Objectifs : A l'issue de cette formation les stagiaires seront capables de changer leurs comportements au moment de leur réouverture à la fin de la pandémie.</p>	<p><u>Personnes concernées</u> : Responsables de restaurants, chefs de cuisine, chefs steward</p> <p>Pré requis : Aucun.</p>
PROGRAMME	PEDAGOGIE
<ol style="list-style-type: none"> 1) Présentation du formateur. 2) Présentation des stagiaires, exposition de leurs attentes. 3) Evaluation entrante. 4) Différences entre bactéries et virus / leurs modes de développement. 5) Covid-19 : les symptômes, les porteurs sains. 6) Les points critiques face au Covid 19 et leur mise sous contrôle. <ul style="list-style-type: none"> - La santé du personnel. - Les gestes « barrière ». - Le matériel à mettre à disposition (gants, masques, tapis désinfection) - Cuisiner sainement : la désinfection. - Cuisiner sainement : la cuisson. - La qualité des produits désinfectants. - Ne pas participer à la re-contamination. 7) La mise en place de votre plan de désinfection. 8) La vérification de votre désinfection. 9) La marche en avant. 10) Evaluation sortante. 11) Comment êtes-vous ? 	<p>Le Formateur</p> <p>Consultant expérimenté, spécialiste de la formation continue et de l'hygiène.</p> <p>Moyens et pédagogie</p> <p>Active, participative et démonstrative. Analyse et observation sur le terrain.</p> <p>Intra entreprise France entière et International.</p> <p>Tarif inter par personne à Paris, Lyon, Lille, Lisieux</p>
	1 jour
	650 €
	Réf : HR191

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie Restauration