



## PROGRAMME

1. Bases microbiologiques  
Les germes - La multiplication microbienne : Les modes de contamination
2. Les règles d'hygiène du personnel
3. Nettoyage et désinfection- Que nettoyer ? Avec quoi et quand ? Fréquence et choix des produits - Procédure
4. Les produits : Température - Action mécanique – Concentration - Temps d'action
5. Hygiène des locaux : Locaux : sols, murs, plinthes, plafonds, évacuations
  - Matériel légers, lourds, mobiles
6. Plan de nettoyage Comment concevoir un plan de nettoyage
  - Tableaux de suivi du plan de nettoyage
7. Hygiène zone de distribution des repas - Maîtrise des températures - Les TIAC (toxi°-infections alimentaires collectives) et leurs gestions
8. Sécurité du personnel
9. Synthèse– Évaluation



## PUBLIC CONCERNÉ

Personnel en contact avec les denrées alimentaires  
Aucun prérequis nécessaire



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Etre capable d'acquérir les connaissances de base en matière d'hygiène.  
Connaître les dangers associés aux pratiques d'entretien des locaux et du matériel.  
Appliquer les techniques validées par la réglementation.



## MÉTHODOLOGIE

- Apports théoriques
- Echanges d'expériences
- Evaluation des acquis par quiz à la fin de la formation



## LIEUX & DATES

- Sur mesure selon disponibilités.
- En entreprise ou à l'extérieur.
- 14H



## TARIF

INTRA – a définir  
2 à 8 personnes



## FORMATEUR

Nos responsables pédagogiques et formateurs sont des experts reconnus dans leur métier.

## CONTACT

Information, inscription, devis personnalisé :  
Tel : 0977297051  
Mobile : 0755536275  
[maformation@modulage.fr](mailto:maformation@modulage.fr)