

# 3

## Hygiène et sécurité alimentaire pour les travailleurs de l'ESAT



### ➤ Pourquoi ?

---

- Je veux connaître les règles d'hygiène en cuisine.
- Je veux comprendre ces règles d'hygiène.
- Je veux utiliser ces règles d'hygiène dans mon travail à l'ESAT.

### ➤ Je peux faire la formation si :

---

- Je travaille à l'ESAT.
- Je travaille dans une cuisine ou dans une cafétéria.

### ➤ Comment ?

---

- La formation dure 4 demi-journées.
- Nous parlons de votre travail en cuisine.
- Nous apprenons ensemble.
- Nous irons en cuisine.

## ➤ La formation

---

### Cette formation parlera de :

- Je suis responsable de la santé des clients.
- Les microbes :
  - Qu'est-ce que c'est ?
  - Comment éviter la contamination ?
- Mon hygiène de professionnel de la cuisine :
  - Qu'est-ce qu'on attend de moi ?
  - Les Équipements de Protection Individuels (EPI) ?
  - Le lavage des mains
- La sécurité des aliments :
  - Les températures
  - Les contrôles
  - La traçabilité
- Les bonnes pratiques :
  - Les différentes zones de la cuisine
  - Les déplacements en cuisine
  - Le stockage des aliments
  - Le nettoyage

## ➤ Le prix

---

La formation coûte 1 800 euros à l'ESAT.