



LES NORMES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ AU TRAVAIL



Il y aura deux temps dans cette formation : une formation en groupe et la pratique sur le lieu de travail. La formation sera adaptée à chaque participant.

FORMATEUR

Mme Cécile DALLE MULLE

TARIF 1250 € / jour
(+ frais du formateur)

DURÉE 2 JOURS (14 H)

LIEU  Sur place

PARTICIPANTS 10

PARTICIPANTS

Personnes avec trisomie 21 ou déficience intellectuelle.
Professionnels de l'accompagnement.

La formatrice fera attention aux difficultés d'apprentissage des stagiaires.
C'est mieux s'il y a au moins un accompagnant en plus du formateur.

OBJECTIFS

- Apprendre les règles d'hygiène dans la vie quotidienne et au travail.
- Respecter les règles d'hygiène dans la restauration et l'entretien des locaux.
- Découvrir et définir les dangers.
- Appliquer les principes de sécurité.

ANIMATION

- Exposés.
- Echanges avec les participants sur ce qu'ils font au travail.

1^{er} JOUR

- Analyse du travail de chaque stagiaire.
- Qu'est-ce qu'un danger ?
- Comment être en sécurité ?
- Définition de l'hygiène et pourquoi c'est important.
- Hygiène de soi, vêtements adaptés.

2^e JOUR

- Techniques d'hygiène en restauration.
- Comment utiliser les produits détergents et désinfectants ?
- Matériels et techniques de nettoyage.
- Information sur les aliments.
- Préparation et distribution des repas.
- Elimination des déchets.