



La Filière Commerce Distribution de l'IFA propose des modules de formation...

Hygiène et Sécurité

Les objectifs

- ✓ Connaître les principaux micro-organismes pathogènes, la démarche HACCP et les règles essentielles d'hygiène
- ✓ Identifier les principaux risques de contamination et de prolifération bactérienne
- ✓ Maîtriser les risques spécifiques au poste de travail
- ✓ Assurer sa sécurité et celle des autres dans l'exercice de son activité professionnelle

Le contenu

- ✓ Principaux micro-organismes pathogènes
- ✓ Démarche HACCP
- ✓ Règles d'hygiène des mains
- ✓ Tenue professionnelle
- ✓ Produits détergents et désinfectants
- ✓ Bonnes pratiques
- ✓ Risques liés à l'exécution de son travail
- ✓ Règles de sécurité physique
- ✓ Dispositifs de protection et de secours
- ✓ Gestes et postures
- ✓ Procédures d'alerte

La durée

21 heures réparties en ½ journées

Dates : 6/12/2011 (après-midi), 12/12/2011 (matin), 13/03/2012 (après-midi), 11/04/2012 (matin), 22/05/2012 (matin), 24/07/2012 (après-midi)

Contacts

IFA/CEFE MARCEL SAUVAGE – Filière Commerce / Distribution – Mme AUBER
B. P. 256 – 11 Rue du Tronquet – 76825 Mont Saint Aignan Cedex
Tél : 02.35.52.85.44 / 02.35.52.85.00