



# SENSIBILISATION HYGIÈNE

3H30

## Objectifs

- Connaître la sécurité alimentaire et les attentes des clients dans le Catering aérien Connaître les contaminations alimentaires et leurs effets dans le Catering aérien Connaître les règles d'hygiène et les exigences réglementaires
- Sensibiliser sur les bonnes pratiques d'hygiène dans le Catering aérien

## Public - pédagogie

**Public / Pré requis :** Tout public en liaison directe avec la production alimentaire  
Aucun pré requis

**Pédagogie / modalité d'évaluation :**

- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Questions orales ou écrites (QCM).

**Renouvellement :** tous les ans

## Programme de formation

- La sécurité alimentaire et les attentes des clients dans le Catering aérien
- La sécurité alimentaire
- Les attentes des clients
- Les contaminations alimentaires et leurs effets dans le Catering aérien
- Contamination : Définition
- Les éléments indésirables
- Les effets d'une contamination
- En cas de contamination
- Les microbes
- Les règles d'hygiène et les exigences réglementaires
- Application des principes des 5M
- Règles concernant le personnel
- Règles concernant les locaux
- Règles concernant les manipulations
- Traçabilité
- Les exigences réglementaires/HACCP