

SAMSIK ACADEMY

Route de l'Industrie 58

1030 BUSSIGNY

Tél.: +41.21.706.14.00

www.samsic-academy.ch

[Mail : info.academy@samsic.ch](mailto:info.academy@samsic.ch)

OFFRE DE FORMATION RESTAURATION.



SAMSIK

ACADEMY



□ INTITIATION A L'HYGIENE ET A LA SECURITE.



Maj : Oct 2016

Réf : OF-RES03-Ind A



Description

Dans ce module vous aurez l'opportunité de développer des bases solides en connaissances d'hygiène et sécurité.

Contenu

- Connaissance des règles d'hygiène personnelle, alimentaire et des locaux.
- Identification des risques d'accidents.
- Apprentissage des méthodes professionnelles pour se laver les mains.
- Travail sur le savoir-être et la présentation personnelle.

Prérequis

Avoir une première expérience dans le secteur cuisine, restauration de collectivité, restauration de système d'un hôtel ou d'un hôpital.

Être résistant au stress et endurant.

Remplir les critères définis spécifiquement pour cette fonction : Langue, motivation, expériences professionnelles. Ces prérequis sont validés après un entretien avec le formateur / la formatrice.

Groupe-cible

Ce module s'adresse aux personnes désirant acquérir de l'expérience en tant qu'aide de cuisine.

Objectifs d'apprentissage

- Vous êtes capable d'identifier les risques lié à la prolifération des bactéries.
- Vous maîtrisez le lavage des mains idéal.
- Vous anticiper les risques d'accidents en lien avec votre poste de travail.
- Vous appliquez les règles de savoir-être en cuisine.
- Vous appliquez et êtes capable de décrire l'importance du respect de la tenue professionnelle.

Méthodologie didactique

2 jours de cours : 10% pratique et 90% théorique.

Travail individuel : Lecture et intégration du support de cours et d'exercices.

Travail de groupe et jeux de rôle.

Attestation

Le participant doit remplir les critères suivants pour obtenir son attestation de cours ainsi que les notes obtenues :

- Être présent et actif à chacun des cours
- Obtenir une note supérieure ou égale à 4 pour la moyenne des 3 évaluations :
 - Évaluation comportementale
 - Évaluation pratique
 - Évaluation théorique



RESTAURATION Initiation à l'hygiène et à la sécurité.

Dates de cours

Selon planning et demande du client.

Participants Max.

6 à 16

Durée du cours

2 jours

Soit 16 heures

Horaire

8h00 – 17h00

Ecolage

Se reporter à l'offre de prix Restauration – initiation à l'hygiène.

Matériel de cours

Le classeur de la formation en format papier.

Lieu du cours

Salle de formation de Samsic Academy.