

# FORMATION

## HYGIÈNE POUR COLLABORATEUR

Transmettre les bonnes pratiques  
au personnel, pour l'employeur.



**eureka-formation.ch**  
Ce dont vous avez besoin, comme vous en avez envie



✓ EMPLOYÉS

## Objectif de la formation

A la fin du cours l'employé est en mesure d'appliquer au quotidien les bonnes pratiques en matière d'hygiène fixées par la législation (BPHR, etc.).

## Public-cible

Employés travaillant en cuisine, au service ou à l'intendance

## Pré-requis

Connaissances orales et idéalement écrites du français, expériences dans le secteur

## Contenu - 12 périodes

Travail sur tablette électronique avec des techniques à la pointe de la pédagogie moderne.  
Partage d'expériences entre participants.

**Jour 1** Initiation au guide BPHR, hygiène personnelle

**Jour 2** Autocontrôle et hygiène des locaux

**Jour 3** Températures et hygiène des denrées alimentaires

Evaluation au terme du cours (avec copie à l'employeur) et attestation à l'employé

## Valeur ajoutée

En trois parties, en matinée, perturbant au minimum la bonne marche du service, l'employé acquiert les bases permettant une bonne mise en pratique du concept d'hygiène de l'établissement. Cette formation suivie à l'extérieur du restaurant permet de mieux transmettre la matière et décharge l'employeur.

## Avec la participation de



**Michel Vuillemin**, expert en hygiène, formateur et consultant  
**Charly Bettschen**, consultant en hygiène

## Informations pratiques

**Lieu :** Route de Soleure 12, 2072 St-Blaise

**Date :** Sur 3 jours, se référer à notre site web

**Heures :** De 8h à 10h30

**Prix :** Cours gratuit pour les employés des exploitants neuchâtelois.

**Inscription :** [www.eureka-formation.ch](http://www.eureka-formation.ch)

**Contact :** [info@eureka-formation.ch](mailto:info@eureka-formation.ch), tél: 032 344 80 85