

FORMATION

HYGIÈNE POUR COLLABORATEUR

Transmettre les bonnes pratiques au personnel, pour l'employeur

20% DE RABAIS
14 JOURS AVANT*



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

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

Informations pratiques, cours n° 03.04

Lieu : Route de Soleure 12, 2072 St-Blaise
Date : Sur 3 jours
Heures : De 8h à 10h30
Prix : Prix préférentiel pour les exploitants neuchâtelois et leurs employés

Se référer à notre site internet

www.eureka-formation.ch

Inscription : www.eureka-formation.ch

Contact : info@eureka-formation.ch, tél.: 032 344 80 80

* **Un rabais de 20%** vous est accordé si vous vous inscrivez **14 jours avant le début de la formation.**