

MODULE E-LEARNING WEBALIM FONDAMENTAUX DE L'HYGIÈNE

PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU MODULE DE COURS EN LIGNE

1. Préambule

Ce cours en ligne, module de formation, ne rentre pas dans le champ de la formation professionnelle et ne donnera pas lieu à établissement d'une attestation de fin de formation ou d'un certificat de réalisation de formation.

2. Publics cibles

Particuliers et salariés d'entreprises agroalimentaires.

3. Pré-requis

Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler).

4. Niveau du module en ligne



Niveau CAP et BEP. Ce module s'adresse aux débutants.

5. Temps de réalisation de module de cours en ligne

3 heures de visionnage en moyenne.

OBJECTIFS ET SOMMAIRES DU MODULE

3.0 HY05 - LES FONDAMENTAUX DE L'HYGIÈNE

 Objectifs	 Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• identifier les enjeux et les objectifs de la réglementation en matière d'hygiène ;• expliquer les 5 M ;• décrire les moyens de prévention servant à limiter les contaminations provenant des 5 M ;• identifier les différents contrôles effectués dans l'entreprise.	<ol style="list-style-type: none">1. Hygiène : définition et réglementation2. Personnes3. Matériel4. Matière première5. Organisation de l'entreprise6. Contrôle du respect des règles d'hygiène

APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC



www.webalim.fr

