

MODULE DE FORMATION EN E-LEARNING

Public

Ce module s'adresse à toute personne qui souhaite connaître les bases d'une alimentation saine, puiser des conseils pour préparer et organiser ses repas en tenant compte des contraintes de la vie moderne

Prérequis

- Ordinateur / tablette / smartphone
- Navigateur Internet (Windows/Mac)
- Nos modules sont développés en HTML5. Mise à disposition sur demande d'une version Flash. (Technologie non maintenue par les navigateurs récents.)

Objectifs de la formation

Cette formation à distance a pour objectif de sensibiliser les personnes aux risques liés au non-respect des règles d'hygiène alimentaire.

À l'issue de la formation, l'apprenant sera, notamment, capable de :

- comprendre l'importance de l'hygiène alimentaire ;
- connaître les règles de sécurité sanitaire simples qu'il peut appliquer concernant les aliments qu'il consomme.

Média

Ce module est constitué d'animations multimédia : vidéo, 2D / 3D, photographies.

Durée : 20 minutes

Tarif : nous consulter*

Généralités

Les aliments que nous consommons peuvent présenter des risques sanitaires si les règles d'hygiène ne sont pas respectées à chaque étape : de la production à la consommation du produit.

Une bonne maîtrise de ces règles par le consommateur lui-même pourrait limiter un grand nombre d'intoxications alimentaires. Fictis prévention a développé ce module afin de sensibiliser les consommateurs aux risques liés au non-respect de l'hygiène alimentaire. Il apporte des informations et des recommandations pour faire les courses, pour bien conserver et préparer les produits. Il rappelle également quelques règles d'hygiène simples pour limiter les contaminations croisées (lavage des mains, des ustensiles...).

Ce module est sous-titré pour les sourds et malentendants.



Contenu du Module

Partie 1 : Formation

Introduction

Chapitre 1 : Les achats

Chapitre 2 : La conservation des aliments

Chapitre 3 : La propreté

Partie 2 : Évaluation

À l'issue de chaque chapitre, la formation est complétée par une synthèse de l'essentiel à retenir. Ensuite l'apprenant est évalué.

Dispositif de suivi de l'exécution des résultats

- Évaluation notée des résultats de la formation
- Évaluation de satisfaction de la formation
- Attestation de formation si les compétences sont validées.