



MIMBUS FOOD

Inspection alimentaire

Plongez dans le quotidien d'un contrôleur d'hygiène alimentaire, chargé de réaliser des inspections sanitaires dans les restaurants. Assurez-vous du respect des normes d'hygiène et de sécurité en cuisine, ainsi que de la qualité, de la bonne manipulation et de la conservation des produits alimentaires.



BÉNÉFICES

-  Proposer une nouvelle ressource pédagogique attrayante
-  Effectuer les manipulations en toute sécurité
-  Dynamiser l'apprentissage théorique grâce à une solution ludique et dynamique
-  Diversifier les méthodes pédagogiques au service de votre formation



MODULES PEDAGOGIQUES

1 INSPECTION DES INSTALLATIONS ALIMENTAIRES

Les apprenants se prépareront pour l'inspection en vérifiant les diverses zones de l'établissement. Ils s'assureront que les règles de sécurité et la signalisation appropriée sont respectées.

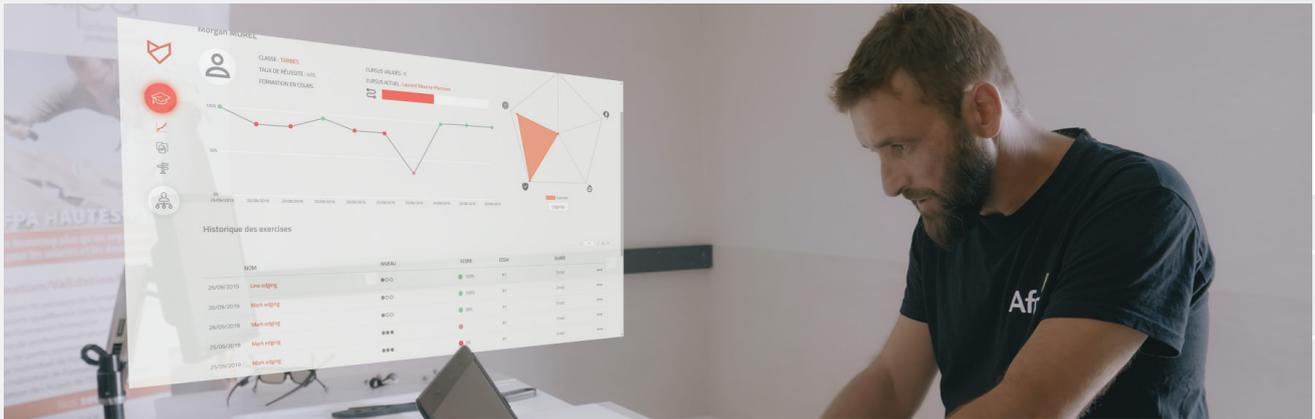
2 INSPECTION DES ENTREPÔTS ALIMENTAIRES

Les apprenants auront pour tâche de contrôler le stockage des denrées sèches et des aliments froids. Ils devront prélever des échantillons en vue d'une analyse en laboratoire.

3 CONTRÔLE DES NUISIBLES

Vos apprenants inspecteront l'ensemble de l'établissement à la recherche de signes d'infestation parasitaire. Ils devront s'assurer que des dispositifs de lutte sont correctement utilisés.

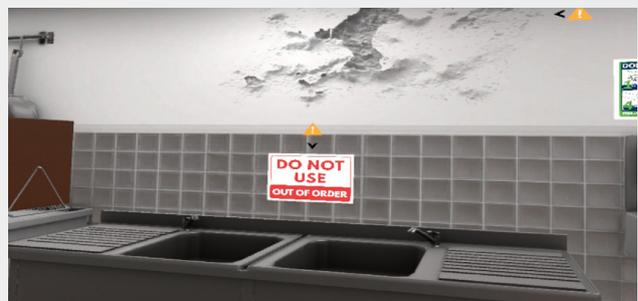
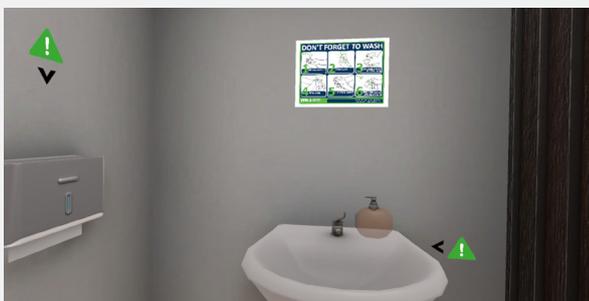
AIDE A L'ACQUISITION DES COMPETENCES



MIMBUS FOOD offre une approche personnalisée qui permet aux formateurs d'adapter le niveau d'assistance et la tolérance aux erreurs en fonction des compétences individuelles des apprenants, qu'ils soient débutants ou experts. En structurant votre programme autour de 8 exercices spécifiques, vous pouvez guider les apprenants à travers les différentes compétences nécessaires pour devenir un contrôleur d'hygiène alimentaire compétent.

Chaque exercice est soigneusement conçu pour couvrir des aspects clés tels que l'inspection des installations, des entrepôts alimentaires, et le contrôle des nuisibles, tout en intégrant des méthodes pratiques comme l'échantillonnage et la gestion de la sécurité alimentaire. En suivant les performances des apprenants, vous pouvez identifier leurs points forts et leurs besoins d'amélioration, leur offrant ainsi un soutien ciblé pour maximiser leur apprentissage.

MIMBUS FOOD représente une nouvelle approche pédagogique qui enrichit l'expérience d'apprentissage en combinant la théorie avec des simulations pratiques, permettant ainsi aux apprenants de développer des compétences concrètes et applicables dans leur future carrière de contrôleur d'hygiène alimentaire.



Photos non contractuelles

Développé et distribué par



En collaboration avec



MIMBUS
BAT III
1 ROND-POINT DE FLOTIS
31240 SAINT-JEAN, FRANCE

TEL. +33 (0)5 61 70 71 71
EMAIL : sales@mimbus.com
www.mimbus.com