

**Formation « Hygiène alimentaire en établissement de restauration commerciale »**

**Scénario pédagogique : séquençage détaillé de l’action de formation**

Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Chaque séquence est d’une durée inférieure ou égale à 2 heures.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Contenus de formation** | | | **Méthodes pédagogiques et moyens matériels** | | | | **Jalons de fin de séquence** |
|  | Durée | Points ou thématiques abordées | Activités pédagogiques à réaliser par le stagiaire (exemple : exercice, présentation de cas, travail personnel…) | Modalités pédagogiques (exemple : échanges, mise en situation, cas pratique, cours magistral, préparation du cours par le stagiaire…) | Séquence synchrone ou asynchrone  le cas échéant | Public présent (formateur, autres stagiaires, autonomie…) pour les séquence à distance | Outils utilisés (exemple : quizz, vidéo, documents à consulter…) | Outils d’évaluation utilisés le cas échéant  (exemple : quizz, exercice, questions orales…) |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |  |  |