



# BASICS.fst® pour les professionnels de services alimentaires et de l'alimentation au détail.

## Le cours :

BASICS.fst® est un cours de formation en salubrité alimentaire pour les manipulateurs d'aliments, dans le but de présenter aux travailleurs de l'information importante sur la salubrité alimentaire et de les aider à mieux exécuter leurs tâches.

## Qui doit suivre ce cours ?

Toute personne dont le travail porte sur les aliments devrait suivre le cours BASICS.fst® – de la personne qui reçoit les livraisons d'aliments à la personne qui emballe ou sert les aliments.

## Les objectifs du cours :

L'objectif principal de ce cours en salubrité alimentaire est de donner aux participants toute l'information nécessaire pour assurer la sécurité des employés et des clients, et pour réduire les risques dans les commerces alimentaires.

Ce cours est composé de 13 chapitres :

1. Dix points à connaître sur la salubrité alimentaire
2. Les microorganismes en détail
3. Le cheminement des aliments et la conception des installations
4. Hygiène personnelle
5. Nettoyage et assainissement
6. Achat, réception et entreposage des aliments
7. Préparation des aliments
8. Manipulation de la vaisselle et service des aliments
9. Garder les aliments à la température appropriée
10. Réduire le temps que les aliments passent dans la zone des températures dangereuses.
11. Cuisson, refroidissement et mise en attente des aliments
12. Allergies alimentaires
13. Règlementation en matière de salubrité alimentaire

Des experts en salubrité alimentaire seront disponibles pour répondre à toute question sur le contenu des chapitres. Ils peuvent être rejoints en cliquant sur l'onglet « Demander à l'expert » sur toutes les pages du cours.

## Processus d'évaluation :

À la fin de chaque chapitre se trouve un test que les participants doivent passer à 100 % avant d'accéder au chapitre suivant. Une fois l'étude des 13 chapitres terminée, les participants doivent se présenter à un examen final supervisé en classe. Il est nécessaire d'obtenir une note de 74 % pour recevoir un certificat BASICS.fst®. Pour s'inscrire à un examen, cliquer sur le bouton « Réserver mon Examen » sur la page d'accueil.

## Durée du cours :

Ce cours en ligne suit le rythme individuel des participants. Ils peuvent quitter la session n'importe quand et la reprendre où ils l'ont laissée. La durée dépendra donc de chaque participant et de ses connaissances précédentes sur le sujet.