

# FORMATION AFSCA EN LIGNE



Actif dans l'HoReCA / cuisine de collectivité ?  
Suivez notre formation en ligne !



La cellule de vulgarisation de l'AFSCA<sup>3</sup> propose des formations en ligne sur les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine de collectivité. Au terme de la formation, vous pourrez tester vos connaissances ! Vous recevrez le certificat qui attestera de votre participation et de la réussite au test.



## Pour en savoir plus

Rendez-vous sur le site de l'AFSCA :  
<http://www.afsca.be/cva/elearning/>

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Le pouvoir organisateur d'une crèche et/ou le(la) responsable du milieu d'accueil sont légalement tenus de veiller à la formation des employé-e-s concerné(e)s par la manipulation des denrées alimentaires (préparation des repas y compris des biberons, ainsi que de la réception et/ou du réchauffement des plats fournis par un service extérieur).<sup>4</sup>

Nathalie Claes  
Pôle diététique, Direction Santé ONE

- 1 Biofilms : Mince couche de micro-organismes adhérant à une surface, (Larousse)
- 2 Voir GAC-041 chapitre 2.2. Prévention des contaminations croisées – chapitre 2.2
- 3 FSCA agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire
- 4 Voir GAC-041 chapitre : 1.2.8 formation du personnel