

# TEST DE POSITIONNEMENT

HACCP, HYGIÈNE SÉCURITÉ DES ALIMENTS



NOM DU STAGIAIRE : .....

FORMATION	
INTITULÉ DU STAGE :	
DATES DE FORMATION :	
DURÉE EN HEURES :	
LIEU DE STAGE :	

**QUESTIONS à CHOIX MULTIPLES «QCM»** (une ou plusieurs réponses possible)

**QUESTIONS OUVERTES** (réponse libre)

**1. QUE REPRÉSENTE POUR VOUS L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ?**

.....  
 .....  
 .....

**2. QU'EST-CE QU'UNE INTOXICATION ALIMENTAIRE ?**

.....  
 .....  
 .....

**3. UN MICROBE EST-IL TOUJOURS DANGEREUX ?**                      OUI                      NON

**4. CITEZ DES RÈGLES D'HYGIÈNE QUE VOUS ADOPTEZ DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT :**

.....  
 .....  
 .....

**5. QUELS SONT LES RISQUES D'UNE RÉACTION ALLERGIQUE ?**

.....  
 .....  
 .....

**6. COMMENT MESURE-T-ON LA TEMPÉRATURE D'UN PRODUIT ?**

AVEC LES MAINS                       AVEC UN THERMOMETRE                       PAS UTILE DE MESURER, J'AI CONFIANCE EN MON LIVREUR

DATE ET SIGNATURE :

