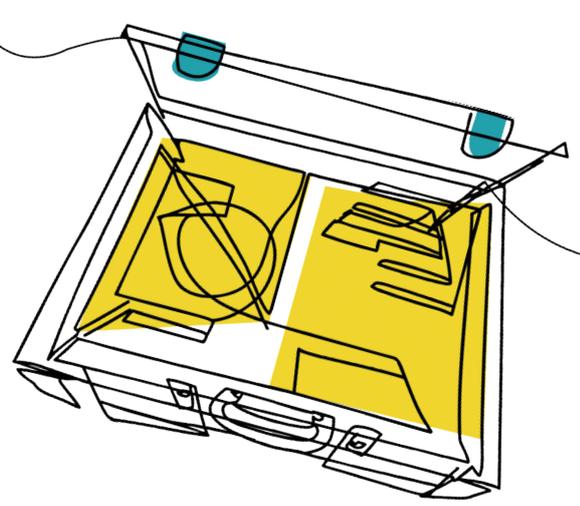


Escape game Hygiène

Une nouvelle façon d'ancrer les Bonnes Pratiques durablement



La formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène est incontournable dans l'industrie agroalimentaire. Mais lorsqu'elle est répétée chaque année sous un format classique, elle perd en impact. Pour renouveler l'engagement des équipes et renforcer l'efficacité pédagogique, nous avons conçu une nouvelle modalité : un escape game grandeur nature, inspiré de situations concrètes du quotidien industriel.

Cette formation place les participants au cœur de l'action. Résultat : une meilleure compréhension des risques, une appropriation active des Bonnes Pratiques d'Hygiène et une véritable dynamique de Food Safety Culture.

Pourquoi choisir notre escape game hygiène ?



Une approche immersive et engageante

L'apprentissage par le jeu génère plus d'implication, d'attention... et donc plus de résultats.



Un contenu ancré dans votre réalité

Chaque scénario s'appuie sur des situations concrètes issues du monde agroalimentaire, personnalisables à vos enjeux.



Une formation qui marque les esprits

Grâce à la mise en situation, les messages clés sont mieux mémorisés et transformés en réflexes terrain.



Un levier fort pour booster la culture qualité et sécurité des aliments

Ce challenge collectif favorise la coopération, la responsabilisation et fait progresser l'ensemble de l'équipe.

> Une approche interactive et immersive pour les 10 notions clés des BPH

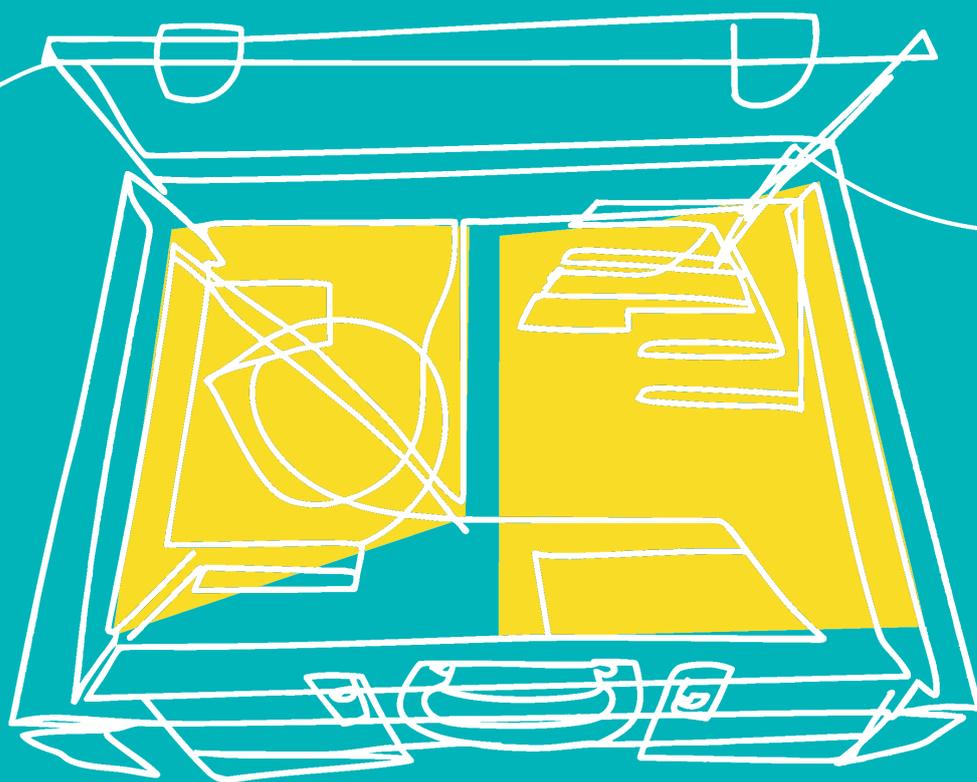
- > Comprendre ce qu'est l'hygiène et pourquoi elle protège le consommateur.
- > Renforcer la vigilance face aux enjeux de sécurité sanitaire.
- > Identifier les 4 grands types de dangers : biologiques, physiques, chimiques, allergènes.
- > Détecter un problème sanitaire : symptômes, causes et solutions adaptées.
- > Adopter les Bonnes Pratiques d'Hygiène, de fabrication et de maintenance.
- > Utiliser la méthode des 5M pour relier chaque danger à sa cause racine.
- > Explorer des thématiques avancées : HACCP, Food Fraud, Food Defense, Food Safety Culture.

Un contenu personnalisable selon votre secteur, vos risques et vos équipes.



ADRIA

FOOD EXPERTISE



Fiabiliser & pérenniser l'alimentation de demain

adria.fr • serviceclients@adria.fr • 02 98 10 18 51