

Entreprise

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



ETHEMAENT

Formation personnalisée « à la carte » en entreprise

Contexte : Les besoins des établissements en termes de formation dépendent non seulement des obligations réglementaires mais également des difficultés rencontrées pour leur mise en application. Ces difficultés sont propres à chaque entreprise. Par cette formation « à la carte », nous vous proposons d'établir une cartographie précise de vos besoins pour construire avec vous une formation spécifique s'adaptant parfaitement à vos attentes. Cette formation est adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain. Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOE](#)). Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix.



Les objectifs

Objectif principal :

À définir en concertation

Objectifs opérationnels :

Après une première évaluation de vos attentes et de vos besoins :

Création d'une formation personnalisée basée sur des modules thématiques

- Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- La traçabilité
- Hygiène du personnel/lavage des mains
- Chaîne du chaud/chaîne du froid
- La maîtrise des dangers liés à vos fabrications
- FOOD DEFENSE
- FOOD SAFETY CULTURE



Pour qui ?

Public :

Personnel ou encadrement de votre entreprise

Prérequis :

À définir en concertation



Le contenu

Contenu :

- Liste non exhaustive de modules thématiques :
 - Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
 - La traçabilité
 - Hygiène du personnel/lavage des mains
 - Chaîne du chaud/chaîne du froid
 - La maîtrise des dangers liés à vos fabrications
 - FOOD DEFENSE
 - FOOD SAFETY CULTURE
 - Le nettoyage désinfection
 - Plan de Maîtrise Sanitaire
 - ...
 - Ou toute autre thématique répondant à vos besoins spécifiques
- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formatrice de votre activité ([EETLOE](#))



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Reportage numérique permettant l'analyse de l'existant de votre structure en activité
- Construction d'un support spécifique : présentation PowerPoint, exercices et travaux de groupe, échanges d'expériences

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter : Non dispensé en Inter

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain
- « A la carte » : construisez votre parcours
- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formatrice de votre activité ([EETLOE](#))



ETHEMAENT

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

