

FORMALAUNCH

ACADEMY



FORMALAUNCH.FR

Formalaunch

HACCP

HACCP

ACCES A LA FORMATION :

Sur entretien téléphonique et physique

ACCESSIBILITE :

Les dates de formations sont choisies au moment de la contractualisation.

L'environnement doit être approprié à la formation.

Délai de rétractation de 15 jours avant lesquels la formation ne peut démarrer.

ACCESSIBILITE HANDICAP :

Accessible aux personnes en situation de handicap depuis le domicile pour tout autre handicap, rapprochez-vous de nos équipes afin de vous proposer une solution adaptée.

PUBLIC

Tout Public

PREREQUIS

Aucun

TYPE

Formation à distance

CERTIFICATION

Certification HACCP

Durée Module E-learning

12 mois d'accès e-learning

ÉVALUATION DES RÉSULTATS ET MODALITÉS DE SUIVI DE L'ACTION DE FORMATION

Au cours de la réalisation de la séquence de l'action de formation à distance, les acquis des stagiaires seront évalués dans différents tests en ligne (quiz type QCM, étude de cas, mise en situation, etc.).

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MIS À DISPOSITION DU STAGIAIRE

Dans le cadre de la réalisation de la séquence de la formation réalisées à distance, un accès individuel sera ouvert au nom du stagiaire, sur la plateforme en ligne. Cette plateforme pédagogique regroupe :

Les cours : cours en ligne actualisés, cours vidéo ou audio visionnables en ligne

Les exercices d'évaluation : quiz type QCM, réalisation d'études de cas ou mises en situation professionnelles

Visio conférence en fonction de l'offre sélectionnée.

INFORMATION IMPORTANTE

Pour les formations en E-learning, certains modules de formation exigent que l'on y consacre un temps minimum et des restrictions d'accès au module suivant liées à ce temps minimum peuvent être fixées.

En fin de parcours, pour obtenir votre attestation de participation, il est nécessaire que certaines conditions soient remplies.

Suivant les formations, ces conditions peuvent être :

Temps minimum consacré à une activité ou un module avec restriction d'accès au module suivant

Note minimale à obtenir

Si et seulement si ces conditions sont remplies, vous recevrez votre attestation de participation.

CONTENU PEDAGOGIQUE

REGLEMENTATION EN VIGUEUR :

- Obligation de se former avant ouverture, agrément sanitaire, paquet hygiène, contrôles, affichages.

RISQUES ET DANGER :

- Risques biologiques, microbiens, TIAC, dangers physiques, chimiques et biologiques.

PMS :

- Bonnes pratiques, règles d'hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, traçabilité.

GESTION DES DENREES ALIMENTAIRES :

- Transport, réception, stockage des denrées et matières premières, bonnes pratiques lors de l'utilisation des aliments, congélation, décongélation, pratiques de salage, fumage, marinage et cuisson, conditionnement et cuisson sous-vide.

RÉSULTATS ATTENDUS :

- Connaître et comprendre la réglementation en vigueur concernant l'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ;
- Différencier les risques (allergènes, dangers microbiologiques) ;
- Mettre en place les procédures de sécurité, et méthodes de contrôle en accord avec la législation.

À l'issue de cette formation :

- Vous aurez validé votre formation confirmant votre maîtrise des bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire en restauration ;
- Attestation de formation et Attestation Rofhya.



Visio conférence + E-learning

Heures	Tarifs €
14 H	2 400€

Descriptif

Accompagnement visio conférence + E-learning	Tarifs	Durée estimée de la formation
Mentorat avec un professionnel-expert : 14h rendez-vous privés maximum Accès révision de 12 mois sur plateforme e-learning	2 400€	14 H

Assistance pédagogique à distance dans un délai maximum de 24h
Horaires d'ouverture du lundi au vendredi de 9h30 à 20h

FORMALAUNCH

28 BIS AVENUE DU 8 MAI
95200 SARCELLES

Information : 01 85 73 15 84

Siret : 91139148000017

Courriel : contact@formalaunch.fr

Site : www.formalaunch.fr

HORAIRE D'OUVERTURE

Du lundi au vendredi de 9h30 à 20h

Week End Fermé

GUIDE DE CONNEXION A NOTRE PLATEFORME

Une fois votre inscription confirmée, vous recevez un mail avec vos identifiants de connexion.

Notre technologie E-learning ne nécessite aucune installation sur le poste de l'apprenant et nos formations sont accessibles 24h/24 depuis tous les supports : PC, tablette, smartphone.

RGPD

Aucune donnée n'est transférée à l'extérieur de notre société et nous supprimons toutes les données sensibles et inutiles à l'activité de formation. Nos fichiers sont hébergés sur des serveurs sécurisés et conservés le temps nécessaires en fonction de leur usage.

