

Les + de cette formation :

Un incontournable de nos métiers qui permet à chacun d'identifier les points forts et axes d'amélioration en lien avec la sécurité des aliments et de garantir une parfaite maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène liées à l'activité du magasin et au contexte réglementaire



Durée : 7 heures



Public : Magasins sans rayon traditionnel
Opérateurs et personnel encadrant chargés d'appliquer et de faire appliquer le PMS

E-learning Obligatoire

A réaliser une semaine avant la journée de formation :

Ce parcours de formation comprend trois modules qui vise à apporter des connaissances sur les solutions alternatives :

- Connaître le cadre réglementaire en matière d'hygiène appliquée à la vente de produits alimentaires
- Connaître les responsabilités de chacun
- Connaître les principaux dangers et reconnaître une situation à risque
- Vous serez également en mesure d'appliquer les bonnes pratiques en magasin pour la vente de produits alimentaires.

Accès à Mon C@mpus : <https://formation-teract.com/>

**Accédez à la
plateforme e-learning**



Programme

1. Jeu de piste
2. Les enjeux de la sécurité alimentaire
3. Prérequis
4. Maîtrise de la chaîne du froid
5. Application
6. Mener un contrôle réception
7. Clôture du jeu de piste du matin
8. Bilan

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

- Identifier les dangers menaçant la sécurité des aliments
- Prendre conscience des enjeux de la sécurité alimentaire
- Comprendre et maîtriser les bonnes pratiques à appliquer au quotidien sur votre poste de travail
- Vous approprier les outils du Plan de Maîtrise Sanitaire TERACT

