

Objectif : 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 (présentiel)



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**



**1 550 € HT/Jour/groupe.
(INTRA)***

*Frais de déplacement du formateur inclus

** 6 part. min / 8 maximum

**300 € HT/jour/pers
(INTER)***

6 participants minimum

Programme

1. Rallye Hygiène Escape Game
2. Nettoyage et désinfection
3. Maîtrise de la chaîne du froid / chaîne du chaud
4. Durée de conservation des produits
5. Analyse des non-conformités et mise en œuvre des actions correctives identifiées en magasin - Partie 1
6. Règles de balisages et d'étiquetage
7. Traçabilité et Comptabilité Matière
8. Alertes et retraits, gestion des produits non conformes
9. Analyse des non-conformités et mise en œuvre des actions correctives identifiées en magasin - Partie 2

A l'issue de la formation, le/la stagiaire sera capable de :

- Valider les acquis essentiels en hygiène et sécurité des aliments
- Approfondir les bonnes pratiques nécessaires à son établissement conformément au PMS TERACT
- Utiliser vos connaissances en hygiène et sécurité des aliments pour identifier les mauvaises pratiques et les analyser
- Connaître la notion d'actions correctives et de les mettre en œuvre à partir de cas concrets



Prérequis : Aucun

Objectifs opérationnels

- Valider les acquis essentiels en hygiène et sécurité des aliments
- Approfondir les bonnes pratiques nécessaires à son établissement conformément au PMS TERACTION
- Utiliser vos connaissances en hygiène et sécurité des aliments pour identifier les mauvaises pratiques et les analyser
- Connaître la notion d'actions correctives et de les mettre en œuvre à partir de cas concrets

Méthodes et moyens pédagogiques

- Le parcours d'apprentissage prévoit une alternance d'exposés théoriques, des exercices pratiques d'application et d'études de cas.

Ressources pédagogiques

- Les ressources pédagogiques (supports de cours et documentations complémentaires jugées utiles par l'intervenant) sont remises lors de la formation par un lien de téléchargement envoyé par mail par votre RRH local.

Moyens techniques

- Le parcours d'apprentissage prévoit une alternance d'exposés théoriques, des exercices pratiques d'application et d'études de cas.
- Avant la formation, l'apprenant renseigne en ligne sur invitation de connexion, un questionnaire d'Analyse du besoin afin :
 - Que le Formateur prenne connaissance de son activité et de son environnement de travail, de son niveau de compétence, de ses préférences d'apprentissage et des questions techniques particulières qu'il souhaite aborder
 - De valider que les objectifs opérationnels mentionnés dans la Fiche programme correspondent à ses attentes
 - De confirmer qu'il dispose des connaissances minimales ou prérequis mentionnés pour suivre avec aisance la formation (les solutions nécessaires pour les atteindre seront étudiées en amont de la formation).
 - D'exprimer en confidentialité, l'existence d'un handicap à prendre en compte par le Référent Handicap au niveau des moyens d'apprentissage

Qualification des intervenants

- Nos intervenants sont tous des formateurs qualifiés, attentifs au renouvellement régulier de leurs compétences de formateurs, et sélectionnés avec soin par nos référent pédagogique.

Méthodes et modalités d'évaluation

EVALUATION DES ACQUIS THEORIQUES ET/OU PRATIQUES

Cette évaluation est réalisée en ligne en fin de formation sur la base d'un questionnaire individuel. Elle permet de mesurer le niveau d'atteinte des objectifs opérationnels par l'apprenant. La formation est sanctionnée par une attestation individuelle de fin de formation mentionnant le niveau d'acquisition de l'apprenant.

MESURE DE LA SATISFACTION DES APPRENANTS

Cette évaluation individuelle réalisée en ligne en fin de formation, mesure le niveau de satisfaction de l'organisation et des conditions d'accueil, des qualités pédagogiques du formateur ainsi que des méthodes, moyens et supports d'apprentissage utilisés. Elle fait l'objet d'un enregistrement en vue de l'analyse et du traitement des appréciations formulées en comité qualité.

Modalités d'Accessibilité

- Afin de mettre en œuvre toutes les mesures d'accompagnement nécessaires à la formation de la personne en situation de handicap permanent ou temporaire, contacter en amont de la formation, notre Référent handicap, Madame **Lauriane RENOU** lrenou@teract.com/Tél. 06.28.54.80.60.