

Prévention Hygiène et Sécurité Alimentaire

Agroalimentaire



Modalité
E-learning



Public :
Tous les salariés



Durée :
1h30



Les objectifs clés

Réagir de manière appropriée face à un produit non conforme

Comprendre et respecter les exigences réglementaires en matière d'hygiène alimentaire

Identifier les principaux risques sanitaires et leurs conséquences

Adopter les bonnes pratiques pour prévenir la contamination des aliments

Contenu de la formation

- Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire ?
- Serious game
- Traçabilité et gestion des produits non conformes
- Main d'œuvre : règles générales d'hygiène
- Milieu : hygiène des locaux

- Matériel : nettoyage des équipements et ustensiles
- Matières premières : réception, stockage et maîtrise des chaînes de température
- Méthode : maîtrise des chaînes de température
- Évaluation

Les atouts **pédagogiques** de nos E-learning

Interactivité avancée

Autonomie et flexibilité

Contenu Rich Media

Exercices et évaluations

Choisissez le mode de déploiement **adapté à vos contraintes et installations**

En ligne sur 2J learning

Profitez d'une plateforme adaptable à tout appareil. Où que vous soyez, notre contenu est toujours à portée de main.

En ligne sur votre LMS

Notre contenu, conforme au standard SCORM, est prêt à être intégré à n'importe quelle plateforme LMS.

Autoformation Hors-ligne

Le module est téléchargé en amont sur un ordinateur ou un réseau local pour une utilisation sans internet.



Une équipe à votre écoute



www.2jprocess.com



+33 (0)4 42 90 80 06



contact@2jprocess.com

