

## Sécurité Alimentaire

### SECTEUR BOUCHERIE

*Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : [maformation@kalyane.com](mailto:maformation@kalyane.com)*

#### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser la qualité de la chaîne du froid
- Les outils pour la traçabilité de la température
- Assurer la manutention des marchandises en connaissant le circuit des marchandises du quai vers rayon en respectant la chaîne du froid

#### PUBLIC CIBLE

Métier de bouche et agroalimentaire, responsable de qualité

#### PRÉREQUIS

Aucun



## PROGRAMME

### Sécurité alimentaire “respecter la chaîne du froid”

- Sécurité des biens
- Enjeux d’une chaîne du froid respectée
- Réglementation des températures
- Risques et conséquences d’une chaîne du froid non respectée
- Chambre froide et nouvelle technologie
- La réglementation du froid

### MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie participative alternant les présentations et les échanges
- Séances de questions / réponses
- Etudes de cas concrets
- Vidéo projection du support de formation
- Remise de documents pédagogiques

### MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

### MODALITÉS D’ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage



## **MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS**

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

**NOMBRE DE PERSONNES MIN ET MAX** : 1 à 8 personnes

**LIEU DE FORMATION** : sur site client

**DURÉE** : 7 heures soit 1 journée

**HORAIRES DES SESSIONS** : à déterminer

**PRIX** : À partir de 420 euros par personne

*NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com*

