

Sécurité Alimentaire

SECTEUR BOUCHERIE

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : 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

