



CATALOGUE DES FORMATIONS

NOTRE OFFRE DE FORMATION

1 - Formation hygiène alimentaire Méthode HACCP 14 heures

Maitriser les normes et les bonnes pratiques pour assurer la sécurité alimentaire. Il s'agit d'une formation initiale.

PUBLIC CONCERNE :

A compter du 1er octobre 2012, tout établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) doit avoir au sein de son établissement une personne formée à l'hygiène alimentaire.

2 - Formation hygiène alimentaire Méthode HACCP 7 heures

Il s'agit d'une formation de remise à niveau.

PUBLIC CONCERNE :

Les établissements de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) doivent apporter une sensibilisation à l'hygiène de leur personnel et maintenir leurs compétences et aptitudes en matière d'hygiène.

3 - Formation hygiène alimentaire Méthode HACCP 14 heures Adaptée travailleurs handicapés

PUBLIC CONCERNE :

Travailleurs Handicapés en milieu adapté ou ordinaire, dans un établissement de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libres-services, restauration de type rapide) ou un ESAT.



*Nos programmes peuvent être adaptés au besoin du client, en durée et en contenu : Tarif sur devis
Délai d'accès à ces formations : sur demande à partir de 3 stagiaires
Accessibilité PMR : En fonction du lieu d'accueil de nos sessions – plus de renseignements sur demande*

Organisme de formation spécialisé dans la formation continue et le développement des compétences des professionnels et des Equipes pluri professionnels.

A travers **des formations conçues sur mesure** et réalisées en format présentiel et distanciel, en inter ou en intra, nous accompagnons chaque structure – chaque équipe – chaque personne, à partir et avec sa réalité professionnelle.

Créateurs de formation, nous élaborons chaque projet de formation sur mesure en fonction de vos besoins et à partir des spécificités de votre contexte professionnel.

Nous travaillons régulièrement à faire progresser nos pratiques professionnelles à travers la démarche qualité suivante :

- Auto Evaluation à l'issue de chaque action réalisée
- Audit interne de l'Ingénierie de formation par des Enquêtes de satisfaction
- Accompagnement des situations pédagogiques complexes
- Analyse des retours Qualité
- Evaluation de la qualité des prestations fournies
- Formation interne de formateur.

Notre démarche et nos valeurs pédagogiques :

- L'apprentissage pratico pratique basé sur l'expérience : se former en agissant,
- L'accompagnement, la démarche réflexive, la valorisation,
- Permettre à chacun d'être acteur de sa formation.



Agréments :

N° d'agrément DRAAF NOUVELLE AQUITAINE
75 03 08 04 2022
Organisme datacocké Id DD 0013633
Certifié Qualiopi AC-REF-003-02*n°320173

Fiches programme jointes