

## PROGRAMME de FORMATION MIXTE-Learning

### Préparation

### Hygiène alimentaire – HACCP\*

**Objectifs :** Connaître les notions de base en biologie et microbiologie.

- Comprendre les origines des contaminations et les conséquences.
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène.
- Gérer un établissement de restauration commerciale

**Public visé :** Toute personne concernée par l'hygiène en entreprise.

**Prérequis :** PC, Tablette pour la connexion e-learning.

**DUREE : e-learning :** Environ 1h30.

**Durée en présentielle :** 3h00

**Nombre de stagiaires :** Effectif e-learning : sans

**Modalité d'accès :** Inscription après validation d'une convention.

**Délais d'accès e-learning :** Durée estimée entre la demande du bénéficiaire et le début de la formation 24 heures minimum.

**Durée de Connexion :** 1 mois. / Avec code d'accès.

**Tarif :** Formation e-learning et Inter : 490€ Net de taxes. Par stagiaire.

**Dates des sessions : Examen :** Nous contacter 04.68.95.74.09 / 06.26.63.62.31 ou consulter notre site internet [www.prpsafety.fr](http://www.prpsafety.fr)

**Moyens Pédagogiques :** Plateforme e-learning avec code de connexion. Livret de formation remis à chaque stagiaire.

**Moyens humains :** Formateurs qualifiés.

**Assistance pédagogique et technique :** Suivi par un formateur de manière asynchrone. Mail, Visio, Documents.

**Matériel et équipements :** Distanciel : support informatique de l'apprenant.

**Les modalités de suivi du stagiaire et d'évaluation d'acquis :** QCM pour l'évaluation théorique et pratique.

**Accessibilité aux personnes handicapées :** Vos moyens adaptés, Aménagements, PC, Logiciel...

**Responsable pédagogique et technique :** M. KAMEL BELKACEM. [contact@prpsafety.fr](mailto:contact@prpsafety.fr)

**VALIDATION :** une attestation de formation sera délivrée au participant ayant suivi l'intégralité de la formation e-learning.



Demande d'inscription



*\*Hazard Analysis and Critical Control Point*

**CONTENU : e-learning :**

**4 chapitres, cours interactifs, explications et techniques d'illustration animées, et évaluations.**

**LES CONNAISSANCES :**

**Le pourquoi de la formation :**

La Directive Européenne et l'arrêté du 09/05/1995

La méthode HACCP adaptée au Guide des Bonnes Pratiques de L'hygiène  
Eléments simples de surveillance.

**La matière, les aliments**

**La main d'œuvre le personnel**

**Les méthodes**

**Le matériel**

**Mesure**



**Test final**

- Echanges et bilan.