

HACCP

La formation peut accueillir 12 stagiaires sur les sites de Cholet ou Trélazé.

Présentiel - Synchrone

Objectifs

Utiliser les matériels et groupes frigorifiques en respectant les consignes des constructeurs et la réglementation Française et Européenne concernant le transport des denrées périssables sous température dirigée.

Les + métier

La formation peut accueillir 12 stagiaires sur les sites de Cholet ou Trélazé.

Public Visé

La formation Frigo Hygiène Alimentaire s'adresse aux professionnels manipulant, stockant ou transportant des denrées alimentaires sous température dirigée, et elle permet d'accéder à des postes en restauration, logistique, distribution alimentaire ou contrôle du respect des normes d'hygiène et de chaîne du froid.

Pré Requis

Toute personne amenée à utiliser dans le cadre de son activité/à des fins professionnelles une semi-remorque frigorifique (conducteur, agent de quai, mécanicien...)

Parcours pédagogique

Accueil
Apports techniques
Mise en situation
Hygiène alimentaire selon la méthode HACCP
Tests
Bilan

Moyens pédagogiques

- Salle équipée d'un ensemble multimédia.
- Support pédagogique de type power point
- Livret de formation
- Semi-remorque frigorifique équipée d'un groupe Carrier ou Thermoking

Méthodes et modalités d'évaluation

A l'issue de la formation des tests seront réalisés. Un livret de formation ainsi qu'une attestation de formation seront remis à chaque participant.

Durée

4.00 Heures **0.5** Jour

Effectif

De 4 à 8 Personnes



Contactez-nous !

Prune BELLANGER
Responsable d'Exploitation et Administrative

Tél. : 0785035944
Mail : prune.bellanger@ageneau.fr

