

PROGRAMME

Référence : HQAli1005

Mise à jour le : 08/04/2021

Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Respecter les bonnes pratiques de la chaîne du froid (Chargement, déchargement, vitrine, chambre froide, décongélation)
- Réaliser des contrôles de températures

Public

Salarié de l'entreprise occupant le poste de :

- Responsable point de vente ou rayon
- Collaborateur des rayons traditionnels

Pré requis

- Pas de pré requis demandé

Durée et Lieu

- 1H45
- Salle de formation ou poste de travail hors situation de production

Accessibilité

- AQUALEHA prend en compte les différents types d'handicaps dans la réalisation de ses formations

Modalité d'évaluation

- L'évaluation des acquis de la formation sera réalisée au travers d'exercices et de mises en situation tout au long de la formation et à la fin de celle-ci.

Ce programme permet de renforcer la compétence du personnel dans sa maîtrise de la chaîne du froid.

LA CHAINE DU FROID

- Les bonnes pratiques du froid
- Les températures de conservation
- Fonctionnement des vitrines
- Fonctionnement des chambres froides
- La décongélation
- Le matériel
- Les méthodes
- La prise de température

Moyens et méthodes pédagogiques

Cette action de formation s'appuiera sur une méthode participative, associant des exercices pratiques et des apports théoriques. Un livret sera remis à la fin de la formation à chaque participant reprenant tous les thèmes abordés.

AQUALEHA prend en compte les différents types d'handicaps dans la réalisation de ses formations. N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes afin que nos formateurs adaptent leurs méthodes pédagogiques.

Matériel :

Tableau blanc, support informatique

Descriptions du dispositif permettant de suivre les résultats

L'évaluation de la qualité de formation se fera à la fin de la formation au travers d'un questionnaire de satisfaction renseigné à l'issue de la formation par les participants.