

Catalogue de Formation

Catalogue formation AQUALEHA 2022 –
07/03/2022



Information

Notre offre de formation couvre les domaines de l'Hygiène, Qualité, Santé et Sécurité

- **Nos tarifs** sont accessibles sur simple demande auprès du service client AQUALEHA
- **Modalités d'accès** : nos formations peuvent être réalisées en e-learning, présentiel, distanciel, intra / inter entreprise pour toutes informations contactez le service client AQUALEHA
- **Délais** : pour les formations au catalogue le délai est de 1 mois entre la demande et la réalisation en hygiène qualité et de 3 mois en santé sécurité. Pour les formations à façon AQUALEHA s'engage sur un délai de 4 mois.
- **Accessibilité** : AQUALEHA prend en compte les différents types d'handicaps dans la réalisation de ses formations que cela soit pour les formations réalisées dans nos locaux, l'équipement de nos formateurs ou l'adaptation de nos contenus de formation.
 - AQUALEHA dispose d'un référent handicap Marina Hardy (mhardy@aqualeha.fr)
 - L'AGEFIPH peut accompagner les démarches de formation des personnes en situation de handicap
 - Nos locaux sont accessibles et adaptés aux personnes à mobilité réduite.
- **Contact** : AQUALEHA Les Tertres Noirs – B.P. 40526 – 35505 VITRÉ Cedex – Tél. 02.99.74.10.54 – Fax 02.99.74.10.55

e-mail : contact@aqualeha.fr site web : www.aqualeha.fr

Le pourquoi de la formation Hygiène qualité :

- **Obligation réglementaire** de former ses collaborateurs

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller "à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle"

La formation est un outil indispensable pour **acquérir** de nouvelles connaissances/ compétence (Nouveaux collaborateurs) et **maintenir** la maîtrise des bonnes pratiques hygiéniques

Face aux évolutions réglementaires (Ex : Allergènes), des consignes (Ex : durées de vie), il est nécessaire de faire des rappels réguliers sur les bonnes pratiques hygiéniques à vos collaborateurs. Les modules de formation AQUALEHA, mis à jour régulièrement, intègrent ces évolutions.

- **Obligation de résultat** (Produits sains) en matière de sécurité sanitaire

Les formations font partie du plan de maîtrise sanitaire, elles permettent, par exemple, de s'assurer et de prouver la connaissance des bonnes pratiques hygiéniques par les collaborateurs

- **Impact financier** et **en terme d'image** d'une mauvaise maîtrise de l'hygiène.

Une non maîtrise de l'hygiène peut avoir des conséquences importantes en terme financier (Perte de CA, verbalisation) et d'image (Risque médiatique suite à une intoxication). La mise en œuvre d'un plan de formation efficace vous aidera à mieux maîtriser ces risques.

L'offre de formation Hygiène Qualité en GMS

Modules 2022	Durée	Commentaire
Parcours : Les dangers et les risques en hygiène alimentaire	3H30	<i>Parcours mixte e-learning et présentiel</i>
Parcours : Hygiène du personnel et nettoyage désinfection	3H30	<i>Parcours mixte e-learning et présentiel</i>
La chaîne du froid et du chaud	1H45	
La gestion et traçabilité des produits	1H45	<i>Nouveau module à venir Avril 2022 (e-learning et présentiel)</i>
L'étiquetage	1H45	
Guide hygiène qualité et autocontrôles	1H45	
Le Plan De Maîtrise sanitaire	3h30	<i>Nouveau module à venir mai 2022 (PMS / HACCP et guides bonnes pratiques)</i>
Les analyses microbiologiques	3h30	
Préparation Inspection FSQS	3h30	
Les retraits rappels	3h30	<i>Formation interentreprise</i>
Parcours : Les retraits rappels	1H30	<i>e-learning</i>
Parcours : Réglementation de la vente en vrac	3H30	<i>1 1/2 inter entreprise en distanciel</i>
Parcours : Bonnes pratiques de la vente en vrac	3h30	<i>1/2 j en intra entreprise</i>

Autres formations

Modules Hygiène Qualité 2022	Durée	Commentaire
Formation Hygiène qualité : Réglementation, bonnes pratiques et moyens de maîtrise	7H00	<i>Réglementation, Dangers et Risques en Hygiène alimentaire, Hygiène du personnel, Nettoyage et désinfection, HACCP, PMS</i>
Formation Hygiène qualité : Les dangers et les risques en hygiène alimentaire	3H30	<i>Dangers et Risques en Hygiène alimentaire, Hygiène du personnel, Nettoyage et désinfection</i>
Méthode HACCP	7h00	<i>Réglementation et prévention des risques avec la méthode HACCP</i>

Modules Santé Sécurité 2022	Durée	Commentaire
Formation PRAP	14H00	<i>Prévention Risques Activité Physique</i>
Formation TMS	7H00	<i>Troubles musculosqueletiques</i>

Formations à façon	Durée	Commentaire
En hygiène qualité	A déterminer	
En Santé Sécurité	A déterminer	
En analyse sensorielle	A déterminer	

AQUALEHA, votre expert formations en "Hygiène Qualité" et "Santé Sécurité »

les chiffres de l'année 2020 et 2021

99,6

Des stagiaires se disent totalement ou en grande partie satisfait en terme de pédagogie (1)

98,6

Des stagiaires se disent capable de mettre en pratique totalement ou en grande partie ce qu'ils ont appris (1)

80

Formateurs réparties sur toute la France (1)

56993

Heures de formations dispensées (2)

10901

Stagiaires déjà formés (2)

(2) Bilan pédagogique 2020