

Catalogue de Formation

Catalogue formation AQUALEHA 2023 -
24/01/2023



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 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 Stéphanie Le Danvic (sledanvic@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 oeuvre d'un plan de formation efficace vous aidera à mieux maîtriser ces risques.

L'offre de formation Hygiène Qualité en GMS

Module 2023	Durée	Commentaire
Les dangers et les risques en hygiène alimentaire	3H30	<i>Module présentiel</i>
Hygiène du personnel et nettoyage désinfection	3H30	<i>Module présentiel</i>
La chaîne du froid	1H45	<i>Module présentiel</i>
La gestion et traçabilité des produits	3h30	<i>Module présentiel</i>
L'étiquetage	1H45	<i>Nouveau module à venir courant 2023</i>
Les autocontrôles	1H45	<i>Nouveau module à venir fin février 2023</i>
Le Plan De Maîtrise sanitaire	3h30	<i>Nouveau module à venir 2023 (fusion)</i>
Réglementation et prévention des risques avec la méthode HACCP	1H45	
Les analyses microbiologiques	3h30	<i>Module présentiel</i>
Aide à la Préparation pour l'inspection FSQS	3h30	<i>Module présentiel</i>
Les retraits rappels	3h30	Formation interentreprise
Parcours : Réglementation et bonnes pratiques de la vente en vrac	7h00	<i>1 1/2 inter entreprise en distanciel et 1 1/2 j en intra</i>
Les bonnes pratiques d'hygiène au rayon Libre Service	3h	<i>En cours de développement (prévu en 2023)</i>

Autres formations

Modules Hygiène Qualité 2023	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 2023	Durée	Commentaire
Formation PRAP	14H00	<i>Prévention Risques Activité Physique</i>
Formation TMS	7H00	<i>Troubles musculosqueletiques</i>

Formation analyses sensorielles	Durée	Commentaire
Acquérir les fondamentaux de la dégustation pour faciliter les échanges sur les critères organoleptiques des produits	14H00	<i>En présentiel</i>

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

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

les chiffres de l'année 2021 (2) et 2022 (1)

99,7

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

98,8

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

80

Formateurs répartis sur toute la France (1)

47428

Heures de formations dispensées (2)

13551

Stagiaires déjà formés (2)