

Catalogue de Formation

Catalogue formation AQUALEHA 2023 -
24/03/2023



Information

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

- **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 et analyses sensorielles. 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

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>
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>
Initiation à l'analyse sensorielle et aux bonnes pratiques de dégustation	7h00	<i>En présentiel</i>

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

AQUALEHA, votre expert formations

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)