



Référence : HQAI2004
Mise à jour le : 08/04/2021

Objectifs :

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

- Rechercher les infos, utiliser les fiches des guides de bonnes pratiques (J'applique et Je comprends)
- Devenir autonome dans l'usage du guide pour améliorer ses pratiques
- Mettre en place une démarche d'auto contrôle sur son rayon grâce au cahier de traçabilité

Public :

Salarié de l'entreprise occupant le poste de :

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

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.

PROGRAMME

Ce programme permet de renforcer la compétence du personnel dans l'utilisation des guides de bonnes pratiques et dans le suivi des autocontrôles sur son rayon.

GUIDE HYGIENE QUALITE ET AUTOCONTROLES

1- Les guides Hygiène Qualité :

- Je comprends
- Cas pratiques « je comprends »
- J'applique
- Cas pratiques « j'applique »

2- Le cahier de traçabilité :

- La structure du cahier
- La réception
- Température
- Non conformes
- Nettoyage désinfection

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.

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.