



PROGRAMME

Référence : HQAli4015

Mise à jour le : 08/04/2021

Objectifs :

A l'issue de la formation, le stagiaire :

- Sera capable de maîtriser les bonnes pratiques hygiéniques spécifiques à la vente en vrac non alimentaire

Public :

Salariés de l'entreprise occupant le poste de :

- Référent « vente en vrac » pour la partie réglementation
- Collaborateur du point de vente pour les bonnes pratiques d'hygiène

Prérequis :

- Connaîtra la réglementation de la vente en vrac

Durée et Lieu :

- 3H30 en intra-entreprise pour les bonnes pratiques d'hygiène

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 à vos équipes de prendre connaissance de la réglementation et des bonnes pratiques d'hygiène à respecter au quotidien pour la vente en vrac non alimentaire. Ce module est complémentaire du module réglementaire en vente en vrac alimentaire

1. LES BONNES PRATIQUES DU VRAC NON ALIMENTAIRE

Les produits pour animaux

Les produits non alimentaires

- Les produits cosmétiques vrac
- Les produits détergents vrac

Moyens et méthodes pédagogiques :

Cette action de formation s'appuiera sur une méthode participative, associant des apports théoriques, des exercices et des travaux pratiques. Un plan d'actions sera remis à la fin de la formation aux participants.

Matériels :

Tableau blanc, support informatique, Plan de Maîtrise Sanitaire du point de vente,

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 de deux questionnaires (Stagiaires et Formateur) renseignés à l'issue de la formation par les participants.