

Catalogue de Formation

Catalogue formation AQUALEHA 2024
28/12/2023



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

Offre de formation AQUALEHA

Hygiene Qualité	Durée
Réglementation, bonnes pratiques et moyens de maîtrise	7H00
Les dangers et les risques en hygiène alimentaire	3H30
La méthode HACCP	7H00
Bonnes pratiques de la vente en vrac	3H30
Les bonnes pratiques d'hygiène au rayon LS	3h30
Logistique : Règlements, PMS et méthode HACCP	7h00
Logistique : Bonnes pratiques d'hygiène et réglementation	7h00
Formation Directeur : Maîtriser la sécurité alimentaire dans son PDV	7H00

Santé sécurité	Durée
Prévention Risques Activité Physique (PRAP)	14h00
Troubles musculosqueletiques (TMS)	7h00
Maintenir et actualiser ses compétences d'acteur PRAP -Secteur IBC	7h00

Analyse sensorielle	Durée
AS : Acquérir les fondamentaux de la dégustation pour faciliter les échanges sur les critères organoleptiques des produit	14h00
AS : Initiation à l'analyse sensorielle et aux bonnes pratiques de dégustation	7H00

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

AQUALEHA, votre expert formations

les chiffres de l'année 2023 et 2022 (1)

99 %

Des stagiaires se disent totalement ou en grande partie satisfait en terme de pédagogie (2023)

98 %

Des stagiaires se disent capable de mettre en pratique totalement ou en grande partie ce qu'ils ont appris (2023)

85

Formateurs réparties sur toute la France (1)

13625

Heures de formations dispensées (1)

10116

Stagiaires formés (1)