

Catalogue de Formation

Catalogue formation AQUALEHA 2025 –
23/06/2025



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

e-mail : contact@aqualeha.fr site web : www.aqualeha.fr

Offre de formation AQUALEHA

✓ Pour chaque formation, une fiche programme détaillée est disponible, incluant objectifs pédagogiques, méthode pédagogique, modalités d'évaluation, prérequis, accessibilité et public visé. Ces fiches sont fournies sur demande ou disponibles sur notre site.

Hygiène qualité	Durée
Réglementation, bonnes pratiques et moyens de maîtrise	7h00
Les dangers et les risques en hygiène alimentaire	3h30
La méthode HACCP	7h00
Réglementation et bonnes pratiques de la vente en vrac	3h30

Santé Sécurité	Durée
Devenir acteur en Prévention des Risques liés à l'Activité Physique (PRAP) - Secteur IBC	14H00
Maintien des compétences en Prévention des Risques liés à l'Activité Physique - Secteur IBC	7H00
La prévention des Troubles Musculosquelettiques (TMS)	3h30
La prévention des Troubles Musculosquelettiques (TMS) - Recyclage	3h30
Prévention des risques professionnels : les fondamentaux	3h30

Analyse sensorielle	Durée
Acquérir les fondamentaux de la dégustation pour faciliter les échanges sur les critères organoleptiques des produits	14H00
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 2024

99 %

Des stagiaires sont satisfaits de la qualité pédagogique de nos formations

98 %

Des stagiaires estiment pouvoir mettre en pratique les compétences acquises

98

Formateurs présents partout en France pour vous accompagner

8950

Heures de formations dispensées

7580

personnes formées