



Formations

Sécurité des aliments

Hygiène et sécurité des aliments

Comment lutter contre l'épidémie COVID 19 ?

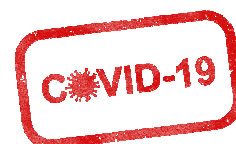


en artisanat, commerce et restaurant

NOUVEAU

Contexte

Dans le cadre de votre reprise d'activité suite à l'épidémie du COVID 19, vous souhaitez sensibiliser et rassurer vos clients et l'ensemble de vos salariés et les aider à mettre en place les bonnes pratiques qui vous permettront d'éviter la propagation du coronavirus.



Public

Artisan, commerçant, tout personnel de restauration : restauration collective, cuisine centrale, cuisine satellite, restauration commerciale, cafeteria, restauration rapide, restaurant d'hôtel, club de vacances, croisière, cure thermale ...

Pré-requis

Aucun pré-requis

Objectif général

Sécuriser les clients et les salariés en identifiant et mettant en application les bonnes pratiques indispensables afin d'éviter la propagation du coronavirus

Objectifs opérationnels

- Etre capable de comprendre les mesures temporaires et exigences dans le cadre de la lutte contre l'épidémie de COVID 19
- Etre capable de mettre en place les bonnes pratiques respectant les conseils et précautions à prendre au quotidien afin de lutter contre l'épidémie de COVID 19
- Etre capable d'appliquer ces mesures sur le terrain
- Etre capable de réaliser les vérifications indispensables à l'efficacité de ces mesures

→ **TOURNER LA PAGE SVP**

Contact administratif : 07 61 80 70 14 • E-mail : formation@alpagroupe.fr • Contact commercial : 06 07 88 97 82



Formations

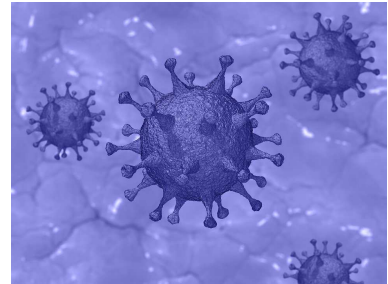
Sécurité des aliments

Contenu

Quels sont les risques de transmission du COVID 19 ?
Quelles sont les mesures temporaires et exigences à mettre en place pour les salariés, et la gestion des clients dans le cadre de la lutte contre l'épidémie de COVID 19 ?
Comment se préparer afin d'éviter les risques de contamination ?

Quelques rappels des essentiels de l'hygiène : les [moyens de maîtrise](#) : les [Bonnes Pratiques d'Hygiène](#)

- Hygiène du personnel.
- Lavage des mains
- Nettoyage désinfection des locaux et du matériel.



Les Bonnes Pratiques d'Hygiène restent la base de tout opérateur !

Ces essentiels de l'hygiène seront renforcés par les gestes barrières et précautions dues à l'épidémie du COVID 19

Quelles mesures appliquer sur le terrain afin de lutter contre l'épidémie de COVID 19 ?

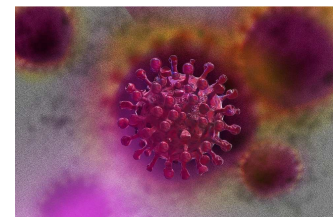


- Les bonnes pratiques d'hygiène tout au long de la préparation
- L'hygiène du personnel (lavage des mains)
- L'organisation du travail
- Les distances minimales à respecter entre les personnes
- La réception des marchandises
- L'approvisionnement du matériel
- La gestion du matériel
- La gestion des tenues de travail
- La gestion des déchets
- L'adaptation du plan de nettoyage

Les vérifications indispensables à l'efficacité de ces mesures.

Validation des acquis sous forme d'un QCM.

[Synthèse](#) : les éléments non assimilés ou mal assimilés feront l'objet d'un rappel lors de la correction de l'évaluation.



Intervenants

Consultants formateurs expérimentés.



Formations

Sécurité des aliments

Méthodes pédagogiques

- Formation « à distance » par videoconférence.
- Formation synchrone en direct avec le formateur
- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »,
- Jeu des bonnes pratiques, vidéos
- Echanges d'expériences professionnelles.
- Quizz, cas pratiques
- Supports pédagogiques, attestation de formation et évaluation des acquis du stagiaire



KLAXOON
Outil pédagogique interactif qui révolutionne
la formation
en présentiel et / ou distanciel

**Dynamise vos formations
démultiplie la participation, l'attention et la
collaboration des stagiaires**

[Nous consulter](#)

Modalités, délais d'accès et moyens matériels pour la formation à distance

Formation « à distance » par videoconférence

Délai d'accès : Formation synchrone en direct avec le formateur (dates ci-dessous)

Afin de garantir le bon déroulement de la formation à distance, merci :

- de nous préciser les mails des stagiaires afin que nous puissions lancer les invitations.
- de veiller à ce que les stagiaires disposent d'une connexion internet stable,
- de vérifier le fonctionnement micro et caméra sur les postes informatiques utilisés pour la formation et les installer au besoin
- d'inviter vos collaborateurs à se connecter avant le début de la formation (la veille si possible) afin de tester le lien

Dates :

7 mai 2020 matin

14 mai 2020 matin

28 mai 2020 après-midi

9 juin 2020 matin

11 juin 2020 après-midi

18 juin 2020 après-midi

Durée : **0.5 jour (3h)**

Nombre de stagiaires : **de 6 à 12**

Tarif :



290 € HT/personne



nous consulter

[Nous consulter](#)

NOUVEAU

Code : **COVID**

**Le coût pédagogique peut être
pris en charge à 100 %, retrouver
l'information sur le lien [DIRECCTE](#)**

Toutes nos formations peuvent être adaptées, modulées, n'hésitez pas à nous contacter directement en cas de besoin spécifique, de difficulté ou handicap afin d'étudier ensemble la possibilité de suivre cette formation.