

FORMATION LIVRAISON EN RESTAURATION COLLECTIVE



RÉFÉRENCE: HAC009

FORMATION LIVRAISON EN RESTAURATION COLLECTIVE

LE + GROUPE ACN

Attestations de formation et livrets de cours.

PRÉREQUIS

Aucun.

PUBLIC

Personnel travaillant dans le secteur de la restauration collective.

LIEU

En intra dans votre établissement.

1 COLLABORATEUR

MINIMUM

10 COLLABORATEURS

MAXIMUM

DURÉE

4 heures -

1/2 journée



OBJECTIFS

- Acquérir les normes en vigueur HACCP pour la livraison des denrées alimentaires transformées.
- Acquérir les bonnes postures et les bons gestes.



PROGRAMME

- Législation normes HACCP.
- Manipulation des charges, (chargement et déchargement).
- Point sur le matériel.
- Résolution de problèmes.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATIONS

Evaluation continue et théorique avec délivrance d'une attestation de formation à la fin de la session.

Exposés théoriques, mises en situation pratiques, études de cas et partage d'expériences.

Liste du matériel pédagogique :

Matériel informatique : PC - Vidéoprojecteur - Imprimante.

Référentiel National Qualité

Audit par
BUREAU VERITAS
Certification



Qualiopi
processus certifié