



 **Durée** : une demi-journée (3h30)

 **Dates & lieux** : consultez notre site web


 **Public visé** :


- Responsable et agent techniques des EHPAD, des établissements de santé, des stations thermales, des stations vinicoles, des campings
- Plombiers
- Chauffagistes

 **Nombre de stagiaires** : 5 minimums


 **Aucun pré requis nécessaire**

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/formation

 Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités


 **Évaluations des connaissances acquises** :


- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

 **Validation de la formation** : Remise d'une attestation de formation

 **Méthodes et moyens pédagogiques** :

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

 **Intervenants** : Experts et formateurs consultants métiers

 **Accessibilité** : La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition



## Objectifs

- Maîtriser les nouvelles exigences de la norme
- Assimiler les meilleures pratiques pour l'implémentation des nouvelles exigences de la norme

### Contenu

1- Le référentiel : structure des exigences

- Engagement de la Direction
- Plan de sécurité sanitaire des aliments et de la qualité des aliments  
Système de gestion de la sécurité sanitaire
- Normes des sites
- Contrôle des produits
- Contrôle du processus personnel
- Le suivi fournisseurs
- L'acceptation des matériaux
- La surveillance de l'environnement, de la conception et le développement des produits

2- Les changements

3- Le processus d'audit et de certification

4- Évaluation des acquis en fin de formation

### Tarifs

- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
- coût inter
- coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)