

RÉFÉRENT COVID



ALIGNÉ

Organisme Aligné Référencé DATADOCK

OBJECTIFS ET PROGRAMME DE FORMATION



OBJECTIFS

Mettre en place la méthode HACCP

- Mettre en oeuvre des procédures sanitaires pour détecter et évaluer les principaux risques
- Élaborer un dossier d'agrément sanitaire
- Initier ou être le relais pour la progression de la démarche HACCP

PROGRAMME

- Le CORONAVIRUS ?
- La dangerosité et la transmission de la COVID-19
- Combattre la COVID-19
- Le référent Covid
- Le protocole national ?
- Modalités de mise en oeuvre (Protocole national)
- Mesures de protection des salariés
- Dispositifs de protection des salariés
- Tests Covid et température Formation
- Prise en charge d'une personne symptomatique
- Ressources Covid-19

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Toute personne exerçant une activité dans le domaine de la restauration

Prérequis : Aucun demandé.

FORMATEUR

Mohamed-Amine Ben Mahmoud

- Formateur Hygiène en restauration et hôtellerie
- Ancien formateur chez Ecole Française de la Gastronomie FERRANDI
- Certifié par le centre de formation UMIH en hygiène alimentaire et Référent Covid
- Titulaire d'un Master 2 en Ecole de commerce (Groupe INSEEC)
- Coach en entreprise





HYGIÈNE

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Apports théoriques et étude de cas

DISPOSITIF DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- Examen final - Référent COVID

TARIF : POUR RECEVOIR VOTRE DEVIS MERCI DE NOUS CONTACTER À CONTACT@ALIGNÉ.FR

ILS NOUS FONT CONFIANCE

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

SUBWAY

WAFFLE
factory

SHISO
BURGER

ONYXIA


ALIGNÉ