

# 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](mailto:CONTACT@ALIGNÉ.FR)**

## ILS NOUS FONT CONFIANCE

**FERRANDI**  
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE  
PARIS

**SUBWAY**

**WAFFLE**  
*factory*

**SHISO**  
BURGER

**ONYXIA**

  
**ALIGNÉ**