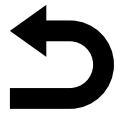
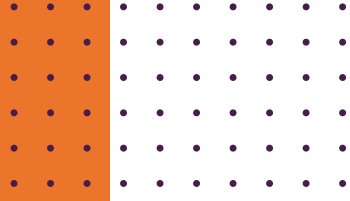


12. SECURITE



LA MÉTHODE HACCP

Depuis le 1er octobre 2012, tous les établissements ayant une activité de restauration doivent avoir dans leurs effectifs au moins une personne formée à la méthode HACCP. L'objectif de la formation est de vous permettre de développer vos compétences et remplir vos obligations en matière d'hygiène alimentaire.

Objectifs pédagogiques

- avoir analysé les risques sanitaires liés aux aliments
- Maîtriser la réglementation applicable en matière d'hygiène alimentaire
- Être capable d'organiser son activité en conformité avec les règles HACCP
- Mettre en place des actions d'auto-contrôle
- Assumer la fonction de référent hygiène



Niveau Initiation



Tous publics



14h environ



Aucun prérequis



Sans audio description
ni sous-titrage

Matériel nécessaire

Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette
Une connexion Internet

Modalités d'évaluation des acquis

Auto-évaluation sous forme de questionnaires
Exercices sous formes d'ateliers pratiques
Questionnaire de positionnement & Evaluation à chaud.

Moyens pédagogiques et techniques

Accès au cours en ligne
Cours théorique au format vidéo
Accessible via un ordinateur ou une tablette
Assistance par téléphone et/ou email



FORMATEUR(ICE) :

Disposant de plusieurs années d'expérience
dans l'enseignement de cette discipline.



ACCESSIBILITE

Formations en distanciel accessibles aux
personnes à mobilité réduite
Audiodescription et sous titrage non disponibles

PROGRAMME

1. Analyser les risques sanitaires

Connaître les Dangers liés aux aliments
Les différents dangers
Connaître les microbes
Les infections et TIAC
Moyens de maîtrise des dangers microbiens
Autres dangers et moyens de maîtrise
Quizz de fin de chapitre

2. Connaître la réglementation

Responsabilités de l'exploitant-Statut de l'établissement
Réglementation en vigueur, paquet hygiène et PMS
Contrôles officiels et inspections
Quiz de fin de chapitre

3. Gérer les moyens de maîtrise

Principes et méthode HACCP
Hygiène du personnel
Nettoyage et désinfection
Règles d'hygiène par étape de fabrication (les BPH)
Traçabilité et gestion des non conformités
Mise en place et suivi des autocontrôles
Quiz de fin de chapitre

4. Organiser la conformité et transmettre le savoir

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène
Mettre en place un plan d'action individuel
Assumer la fonction de référent hygiène
Évaluation finale

LA CYBERSECURITE EN ENTREPRISE

Cette formation en cybersécurité entreprise offre une approche originale et pratique pour comprendre les menaces numériques, appliquer des mesures préventives, et développer une stratégie sécuritaire.

Objectifs pédagogiques

- Identifier et analyser les principales cybermenaces
- Acquérir des compétences pratiques pour renforcer la sécurité informatique.
- : Concevoir une stratégie adaptée aux besoins spécifiques de l'entreprise.
- Appliquer les réflexes essentiels



Niveau Initiation



Tous publics



30 min environ



Aucun prérequis



Sans audio description
ni sous-titrage

Matériel nécessaire

Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette
Une connexion Internet

Modalités d'évaluation des acquis

Auto-évaluation sous forme de questionnaires
Exercices sous formes d'ateliers pratiques
Questionnaire de positionnement & Evaluation à chaud.

Moyens pédagogiques et techniques

Accès au cours en ligne
Cours théorique au format vidéo
Accessible via un ordinateur ou une tablette
Assistance par téléphone et/ou email



FORMATEUR(ICE) :

Disposant de plusieurs années d'expérience
dans l'enseignement de cette discipline.



ACCESSIBILITE

Formations en distanciel accessibles aux
personnes à mobilité réduite
Audiodescription et sous titrage non disponibles

PROGRAMME

La Cybersécurité en Entreprise
Les différentes menaces
Exemples de cybercrimes et les mesures
Mise en place de la stratégie
Les 14 Réflexes
Cas pratique: L'entreprise Fiducia



L'ESSENTIEL DU RGPD

Plongez dans l'univers du RGPD avec notre formation. Explorez les bases du RGPD, comprenez ses motivations et identifiez les parties prenantes. Découvrez l'importance de la conformité et maîtrisez les étapes clés pour y parvenir.

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les fondements du RGPD.
- Connaître le contexte et les motivations derrière le RGPD.
- Savoir identifier les parties prenantes concernées.
- Appréhender l'intérêt de respecter le RGPD et les risques de la non conformité
- Maîtriser les différentes étapes pour assurer la conformité au RGPD.



Niveau Initiation



Tous publics



2h30 environ



Aucun prérequis



Sans audio description ni sous-titrage

Matériel nécessaire

Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette
Une connexion Internet

Modalités d'évaluation des acquis

Auto-évaluation sous forme de questionnaires
Exercices sous formes d'ateliers pratiques
Questionnaire de positionnement & Evaluation à chaud.

Moyens pédagogiques et techniques

Accès au cours en ligne
Cours théorique au format vidéo
Accessible via un ordinateur ou une tablette
Assistance par téléphone et/ou email



FORMATEUR(ICE) :

Disposant de plusieurs années d'expérience dans l'enseignement de cette discipline.



ACCESSIBILITE

Formations en distanciel accessibles aux personnes à mobilité réduite
Audiodescription et sous titrage non disponibles

PROGRAMME

1. Qu'est ce que le RGPD?
2. Pourquoi le RGPD ?
3. Qui est concerné par le RGPD ?
4. Pourquoi être conforme au RGPD ?
5. Comment être conforme au RGPD ?
6. Cas pratiques