



Thèmes de formations

Ces formations peuvent être adaptées aux cas particuliers de chaque entreprise ou être réalisées spécifiquement pour une problématique particulière.

Tarif individuel inter-entreprise : 70 € HT/heure/personne

Délais de réalisation : 4 semaines

Tarifs et conditions opératoires des formations intra sur demande à

christian.haroux@chaconsultant.fr .

Hygiène en restauration commerciale

Maitrise de l'hygiène alimentaire en restauration commerciale (Article L234.4 du Code Rural)	14 h	
--	------	--





Formations Hygiène, nettoyage et désinfection

Bonnes pratiques d'hygiène en industries alimentaires /cuisines collectives / transport alimentaire	7 ou 14 h	
HACCP et Plan de Maitrise Sanitaire	7 ou 14 h	
Bonnes pratiques de nettoyage et désinfection. Mise en place d'un plan de nettoyage	7 h	
Evaluation de la bio contamination. Mise en place d'un plan de contrôle	4 ou 7 h	
Hygiène du personnel et comportement hygiène	4 ou 7 h	
Hygiène générale, bio nettoyage et désinfection dans les établissements médico-sociaux	7 ou 14 h	
Hygiène de l'interface cuisine / service aux résidents dans les établissements médico-sociaux	7 h	
Hygiène des services à la personne	7 h	
Hygiène dans les salles de sport	7 h	











Prévention et Maitrise des risques

Le monde microbien et ses conséquences	7 h	
Prévention et maitrise des risques chimiques en entreprise	7 ou 14 h	
Prévention et maitrise des risques biologiques en entreprise	7 h	
Procedures COVID19, conformité et mise en place	4 ou 7 h	
Maitrise des risques chimiques liés aux produits utilisés par les professionnels dans les domaines : alimentaires / collectifs / territoriaux / médico-sociaux	7 ou 14 h	
Maitrise des risques chimiques et biologiques dans les services d'aide à la personne.	7 h	

Thanatopraxie et métiers du funéraire

Maitrise des risques chimiques et biologiques en thanatopraxie	7 h / 14 h	 / 
Maitrise des risques chimiques et biologiques en entretien des salles funéraires.	7 h	 / 

Formation des forces de vente

L'environnement réglementaire, le Paquet Hygiène, les Guides de Bonnes Pratiques. Impacts pour les fournisseurs de produits d'hygiène.	7 h	 / 
Les bonnes pratiques de nettoyage et désinfection. Le plan de nettoyage, le plan de contrôle	7 h	 / 
Microbiologie générale et microbiologie des filières d'activité	7 h	 / 
Le conseil aux clients, la réalisation d'audits et de suivis techniques	7 h	 / 
Hygiène et désinfection spécifique (alimentaire, médico-social, loisirs et sports, production agricole, viti/vini, transport routier ...)	7 h	 / 

liste non limitative : nous consulter