



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 : à partir de 70 € HT/heure/personne

Délais de réalisation : 4 semaines

: présentiel, : distanciel)

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



Maitrise des risques chimiques en entreprise

7 ou 14 h



Maitrise des risques biologiques en entreprise

7 h



Prévention des risques chimiques et CMR selon le référentiel INRS

21 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