

11. SECURITÉ

FORMATION PROFESSIONNELLE



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 analyser 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

ACCESSIBILITE

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



FORMATEUR(ICE) :

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

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

LA CYBERSECURITE EN ENTREPRISE

ACCESSIBILITE

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



FORMATEUR(ICE) :

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

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.

Niveau Initiation
Tous publics
2h30 environ
Aucun prérequis
Sans audio description
ni sous-titrage

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.

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

LA CYBERSECURITE EN ENTREPRISE

ACCESSIBILITE

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



FORMATEUR(ICE) :

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

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