



FORMATION EN E-LEARNING

LES MISSIONS DE QUALITÉ ET D'HYGIÈNE EN STATION

Dernière mise à jour le 13/09/2023.

OBJECTIF

Permettre au personnel formé d'être capable d'accomplir les missions confiées couramment à un employé de boutique station-service, en sachant prévenir les risques quotidiens auxquels son activité l'expose, notamment ceux portant sur les notions d'hygiène et de qualité ; et le cas échéant en sachant réagir efficacement en cas d'urgence.

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Appréhender et prévenir les principaux risques et dangers inhérents au stockage et distribution de produits alimentaires périssables.
- Transmettre les connaissances nécessaires afin de savoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène pour assurer la sécurité au sein de votre station-service

PUBLIC CONCERNÉ

Toutes personnes évoluant au sein d'une boutique station-service *Aucun*

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sur inscription, réalisation dans un délai de 3 mois à compter de la contractualisation de la formation.

MODALITÉS DE DÉROULEMENT DE L'ACTION DE FORMATION

Formation elearning asynchrone

Tarif

98 € HT
par participant

Réf.

P.FO.MIQUHY

Contact

0951713316
contact@cofordis.com
cofordis.com

PRÉ-REQUIS

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Formation accessible au public en situation de handicap, sous réserve d'un entretien préalable afin de prévoir une organisation et un environnement adaptés.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

P1 le cours magistral P4 le jeu P6 l'exercice - entraînement P12 le quizz



Niveau
Niveau 5



Modalité
E-learning



Durée
2 heures



PROGRAMME

- **LES MISSIONS DE QUALITÉ ET D'HYGIÈNE DE L'ÉQUIPIER**
 - Le nettoyage et l'entretien
 - La gestion des produits alimentaires
 - Le stockage des produits alimentaires
 - Evoluer en sécurité
- **LES SAVOIR-FAIRE DU RÉSEAU CODO**
 - Réagir en cas d'urgence Partie 1
 - Réagir en cas d'urgence Partie 2
- **VALIDATION DES CONNAISSANCES**

INTERVENANT(S)

Aucun

ÉVALUATION

Test (QCM, Quizz...)

ATTRIBUTION FINALE

Attestation