https://francais.traincancampus.com

BASICS.*fst*® pour les professionnels de services alimentaires et de l'alimentation au détail.

Aperçu du cours :

BASICS.*fst*® est un cours de formation en salubrité alimentaire pour les manipulateurs d'aliments. Ce cours permettra aux travailleurs d'acquérir des connaissances importantes sur la salubrité alimentaire et les aidera à mieux exécuter leurs tâches de travail.

Qui doit suivre ce cours?

Toute personne dont le travail porte sur les aliments devrait suivre BASICS.*fst*® – de la personne qui reçoit les livraisons d'aliments à la personne qui emballe ou sert les aliments.

Objectifs du cours :

L'objectif principal de ce cours en salubrité alimentaire est de donner aux participants toute l'information nécessaire pour assurer la sécurité des employés et des clients, et pour réduire les risques dans les commerces alimentaires.

Ce cours est composé de 13 chapitres :

1. Réglementation en matière de salubrité alimentaire
2. Dix points à connaître sur la salubrité alimentaire
3. Les microorganismes en détail
4. Le cheminement des aliments et la conception des installations
5. Hygiène personnelle
6. Nettoyage et assainissement
7. Achat, réception, entreposage des aliments et lutte antiparasitaire
8. Comment préparer les aliments pour la cuisson
9. Manipulation de la vaisselle et service des aliments
10. Garder les aliments à la température appropriée
11. Réduire le temps que les aliments passent dans la zone des températures dangereuses
12. Cuisson, refroidissement et mise en attente des aliments
13. Allergies alimentaires

Des experts en salubrité alimentaire seront disponibles pour répondre à toute question sur le contenu des chapitres. Ils peuvent être rejoints en cliquant sur l'onglet « Demander à l'expert » sur toutes les pages du cours.

Processus d'évaluation :

À la fin de chaque chapitre se trouve un test que les participants doivent passer à 100 % avant d'accéder au chapitre suivant. Si un participant n'obtient pas 100 %, il peut revoir le chapitre et réessayer le test. Une fois l'étude des 13 chapitres terminée, les participants doivent se présenter à un examen final supervisé en classe. Il est nécessaire d'obtenir une note de 74 % pour recevoir un certificat BASICS.*fst*®.

Durée du cours :

Ce cours en ligne suit le rythme individuel des participants. Ils peuvent quitter la session n'importe quand et la reprendre où ils l'ont laissé. La durée dépendra donc de chaque participant et de ses connaissances précédentes sur le sujet.