



# Sensibilisation aux parasites - Elearning



Your partner  
in progress



## Descriptif

Les parasites alimentaires courants causent des dommages aux installations alimentaires, endommagent les produits et constituent un danger pour la sécurité alimentaire.

Tout le personnel travaillant dans la production alimentaire, la vente au détail et les services alimentaires doit connaître les différents parasites, reconnaître les signes d'infestation, savoir comment les prévenir et les signaler. Le cours couvre les informations essentielles nécessaires, et comprend un quiz pour tester votre compréhension à la fin du cours.

## Objectifs pédagogiques

À la suite de cette formation, les participant auront les connaissances et les compétences pour :

- Expliquer les risques associés aux parasites
- Identifier les signes d'activité des parasites
- Prendre les mesures correctes pour prévenir l'activité des parasites

## Compétences visées

- Accédez à votre formation à l'heure et au lieu qui vous conviennent.
- Apprentissage interactif grâce à des activités et des quiz
- Une fois l'évaluation réussie, téléchargez immédiatement votre certificat numérique.

## Public visé

Ce cours est idéal pour les employés de la production alimentaire et leurs superviseurs qui ont besoin de se sensibiliser aux nuisibles. Il convient également au personnel des entreprises alimentaires dont les rôles et les décisions ont une incidence sur la sécurité alimentaire, comme les équipes chargées des achats, de la logistique et des opérations, la direction générale et les RH. Ce module s'adresse aux profils suivants :

- Production et opérations
- Ingénierie
- Achats et approvisionnement
- Distribution
- Cadres supérieurs (non alimentaires)
- Équipes de bureau et de RH



## Prérequis

Il n'y a pas de prérequis pour ce module de formation.

## Durée

0,5 jours - soit 1 heure.

## Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement

Supports de cours comprenant les parties suivantes :

- Cours pré-enregistrés avec des vidéos et des exercices

## Modalités d'évaluation

- Exercices pendant l'ensemble de la formation
- Un test en fin de formation pour évaluer les connaissances
- Un questionnaire de satisfaction

## Qu'est-ce qui est inclus ?

- Certificat de formation
- Certificat de réalisation/ attestation



\* Veuillez noter que cette formation est dispensée en langue anglaise et que la présence d'un formateur n'est pas prévue pour ce type de modules. En cas de souci ou de besoin de renseignement, veuillez contacter le **01 89 79 00 40** ou [training.france@bsigroup.com](mailto:training.france@bsigroup.com)

\*\*Veuillez noter que votre accès à la plateforme sera actif pendant 12 mois, à partir de la date d'ouverture, et vous recevrez un email avec vos identifiants.

\*\*\*Nos formations sont éligibles à la prise en charge par les opérateurs de compétences (OPCO), si vous souhaitez en bénéficier, merci de nous informer lors de votre inscription.

\*\*\*\*Veuillez noter que, pour faire valider votre inscription, vous aurez jusqu'à 48h avant la date de début, pour la finaliser.

\*\*\*\*\*Si vous êtes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour procéder à votre inscription : par email à [training.france@bsigroup.com](mailto:training.france@bsigroup.com) ou par téléphone au **01 89 79 00 40**.