



Offre de formation 2011

„Connaissances de base – sécurité alimentaire“

Travaillez-vous dans un établissement du secteur alimentaire?

Dans ce cas, vous vous rendez certainement compte du fait que l’ordonnance sur l’hygiène exige que les employés se trouvant en contact avec les denrées alimentaires soient encadrés et reçoivent des instructions ou une formation en matière d’hygiène alimentaire.

N’avez-vous pas le temps ou ne vous sentez-vous pas à l’aise pour transmettre ces formations vous-même?

Aucun problème – c’est avec plaisir que nous assumons cette tâche pour vous. Les formations seront effectuées par des spécialistes.

Lieux et dates	<p>Genève: École Club Migros, Rue du Prince 5, 1204 Genève</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mardi, le 5 avril 2011 • Mercredi, le 14 septembre 2011 <p>Lausanne: Diversey, Rue de la Borde 77 / Dépôt TL, 1018 Lausanne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeudi, le 24 mars 2011 • Mardi, le 21 juin 2011 • Mercredi, le 9 novembre 2011 <p>Prenez le nécessaire pour prendre des notes !</p>	<p>14.45 - 18.00 heures 14.45 - 18.00 heures</p> <p>15.00 - 18.15 heures 15.00 - 18.15 heures 15.00 - 18.15 heures</p>
Inscription	<p>Inscription uniquement sur Internet: www.diversey.com (Switzerland – French)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Select Country «Switzerland French» 2. Cliquez sur «TrainingCenter» (en haut, à droite) 3. Cliquez sur «Réserver votre place» 4. Cliquez sur «Connaissances de base – sécurité alimentaire» 5. Choisissez votre cours ... 	



Connaissances de base – sécurité alimentaire

Déscription	<p>Ce cours fournit les connaissances de base théorique de la sécurité alimentaire. La priorité du cours est mise sur le savoir-faire professionnel pour faciliter la mise en oeuvre de l'hygiène alimentaire en pratique. Les thèmes seront présentés et traités de manière simple et compréhensible.</p> <p>Toutes les participantes et tous les participants reçoivent une attestation du cours ainsi que le fil rouge „Hygiène alimentaire pour les transformateurs de denrées alimentaires“.</p>
Cible	<p>Le cours s'adresse à toutes les personnes travaillant dans un établissement traitant des denrées alimentaires et ayant besoin d'une formation de base ou de répétition en sécurité alimentaire. Sont concernés, des collaboratrices et des collaborateurs de la gastronomie, de l'hôtellerie, du service traiteur, du domaine de la santé, du commerce de détail, de l'industrie alimentaire ainsi que des institutions de formation (continue).</p>
Contenu & Prix	<p>Contenu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaissances de base de la législation sur les denrées alimentaires - Microbiologie - Hygiène personnelle - Hygiène de l'établissement <p style="text-align: right;">CHF 180.-, TVA non comprise</p> <p>Condition d'annulation:</p> <ul style="list-style-type: none"> - moins que 30 jours avant le cours réservé: CHF 100.- - moins que 4 jours avant le cours réservé ou en cas de non participation: 100% des coûts

Nous nous réjouissons de vous accueillir prochainement.

Diversey Consulting (DC) représente une division particulière de Diversey. DC fournit des prestations dans le domaine de la sécurité alimentaire.

Diversey est une entreprise mondiale représentée dans plus de 100 pays. Elle occupe une position de leader dans le domaine du nettoyage professionnel, de l'hygiène et de la préservation des valeurs.