Formation sur les allergènes destinée à l'industrie des services alimentaires et de vente au détail d'aliments — 2e édition

Aperçu du cours :

Bien que les cours de formation générale sur la salubrité des aliments fournissent des renseignements de base sur les allergies alimentaires, l'industrie des services alimentaires et de vente au détail d'aliments doit, dans l'ensemble, approfondir ses connaissances sur la gravité des intolérances alimentaires, des allergies alimentaires et de l'anaphylaxie.

Qui devrait suivre ce cours ?

Tous ceux et celles qui travaillent dans l'industrie des services alimentaires et de vente au détail d'aliments devraient suivre ce cours. Vous devez être conscient des besoins de vos consommateurs et de ce que vous pouvez faire pour répondre à leurs besoins.

Objectif du cours :

Ce cours a pour but de vous faire part de renseignements importants sur la gestion des allergènes alimentaires dans votre milieu de travail et de vous aider à comprendre votre rôle dans la protection de vos consommateurs allergiques.

Ce cours est réparti en cinq sections :

1. Introduction
2. 1re Section : APPRENDRE
3. 2e Section : PRÉVENIR
4. 3e Section : PLANIFIER (Plan de gestion des risques associés aux allergènes)
5. 4e Section : RÉAGIR

Processus d'évaluation :

À la fin de chaque section, il y a un test. Les participants doivent obtenir 100 % avant de pouvoir passer à la section suivante. Si un participant n'obtient pas 100 %, il peut consulter la section et recommencer le test. Une fois les cinq sections terminées, les participants passent un examen en ligne de 30 questions. Une note de passage de 75 % est requise pour recevoir un certificat.

Durée du cours :

Ce cours en ligne vous permet d'avancer selon votre rythme. Vous pouvez quitter le cours à tout moment et reprendre là où vous l'aviez laissé. La durée dépend de l'individu et du degré de sa connaissance du sujet. En moyenne, le cours dure entre 2 et 3,5 heures.