ADVANCED.*fst*® pour les professionnels des secteurs du service alimentaire et de vente au détail (niveau de gestionnaire)

Aperçu du cours

ADVANCED.*fst*® est un programme canadien de salubrité alimentaire destiné aux gestionnaires. Le cours aidera les manipulateurs d'aliments et les gestionnaires des secteurs de service alimentaire ou de vente au détail à en apprendre davantage sur la salubrité alimentaire. Cette information leur permettra à mieux faire leur travail. L'information et la réglementation incluses dans ce cours se basent sur le Règlement et Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires (RCVDASA), Santé Canada et l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

À qui s'adresse ce cours?

Ce cours est destiné aux gestionnaires et à tout employé qui désirent atteindre un niveau de connaissance supérieur en salubrité alimentaire. Il n'est pas nécessaire d'avoir complété le cours BASICS.fst® pour faire ce cours.

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 conçu pour une étude libre et comprend une introduction et une section relative à la culture de salubrité alimentaire, suivi de 15 chapitres :

Chapitre 1 : Organismes de réglementation et inspections
Chapitre 2 : Assurer l'innocuité des aliments
Chapitre 3 : Microbiologie
Chapitre 4 : Allergies alimentaires
Chapitre 5 : L'hygiène personnelle
Chapitre 6 : Les achats et la réception
Chapitre 7 : L'entreposage
Chapitre 8 : La préparation et le service
Chapitre 9 : Introduction au système HACCP
Chapitre 10 : Programmes préalables
Chapitre 11 : Adaption des principes HACCP à votre exploitation
Chapitre 12 : Installations et équipements sanitaires

Chapitre 13 : Les thermomètres
Chapitre 14 : Nettoyage et assainissement
Chapitre 15 : Lutte antiparasitaire

Tout au long du cours, il y aura des études de cas et des exercices afin d'aider les étudiants à atteindre les objectifs d'apprentissage. Des experts en salubrité alimentaire sont disponibles pour répondre à vos questions relatives au contenu du chapitre et ils peuvent être rejoints en cliquant sur « Consulter l'expert » pendant la durée de votre cours. Vous pouvez également clavarder en direct pour obtenir du soutien technique ou soumettre des questions relatives au contenu du cours.

Processus d'évaluation :

À la fin de chacun des 15 modules, il y aura un test. Les étudiants doivent obtenir une note de 100 % sur le test du module pour passer au chapitre suivant. Si l'étudiant n'obtient pas une note de 100 % au premier essai, il pourra réviser le matériel du module et reprendre le test. Le fait d'accomplir ces tests aidera les étudiants à se préparer pour l'examen final en vue de l'obtention du certificat.

Les participants devront réserver un jour d'examen en classe sous supervision dès qu'ils auront terminé tous les modules. Ils devront réussir l'examen avec une note de 75 % afin d'obtenir le certificat du cours ADVANCED.fst®.

Durée du cours :

Ce cours en ligne peut être suivi selon le rythme de l'étudiant. Cela permet à l'étudiant de reprendre là où il s'est arrêté la dernière fois. La durée du cours dépendra de chaque étudiant et de sa connaissance de la matière à étudier. En moyenne, il faut environ 8 à 12 heures pour suivre le cours en ligne.