

UNE OFFRE DE FORMATION UNIQUE EN SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

Notre offre couvre les **notions de base** pour assurer une **salubrité** minimale pour les entreprises œuvrant en **transformation alimentaire**.

Profitez de **plus de trois heures de formations et de microformations** portant notamment sur les **allergènes**, la **protection de la chaîne alimentaire** et le **nettoyage et l'assainissement** dans une usine d'aliments secs.

Élaborées avec **Biscuits Leclerc**, une entreprise québécoise employant plus de **1200 personnes** et dont les produits sont présents dans plus de **25 pays**.

Toutes les vidéos sont suivies d'une **évaluation** menant à l'obtention d'une **attestation**.

Abonnement pour un maximum de

39 \$ par année par utilisateur
(avec minimum de 15)

et aussi peu que

19 \$ selon le nombre
d'utilisateurs

Bonnes pratiques de fabrication

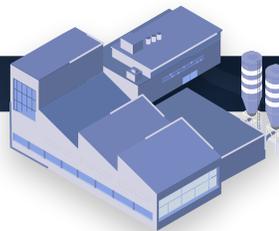


🕒 25 min

- ⚙️ Décrire les bonnes pratiques de fabrication à respecter dans une usine d'aliments secs.
- ⚙️ Prendre conscience de l'importance de respecter les bonnes pratiques de fabrication afin de livrer aux clients des produits sécuritaires qui respectent les normes de qualité de l'industrie alimentaire.

Bonnes pratiques de fabrication

Bloc « Personnel de maintenance »



🕒 10 min

- ⚙️ Distinguer les bonnes pratiques de fabrication spécifiques au personnel de maintenance.



 **OBTENEZ UN DEVIS ET UN ESSAI GRATUIT DE 30 JOURS**



UNE OFFRE DE FORMATION UNIQUE EN SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

Bonnes pratiques de fabrication

Personnel de maintenance



🕒 30 min

- ⚙️ Décrire les bonnes pratiques de fabrication à respecter dans une usine d'aliments secs.
- ⚙️ Prendre conscience de l'importance de respecter les bonnes pratiques de fabrication afin de livrer aux clients des produits sécuritaires qui respectent les normes de qualité de l'industrie alimentaire.
- ⚙️ Distinguer les bonnes pratiques de fabrication spécifiques au personnel de maintenance.



Bonnes pratiques de fabrication

Questionnaire de requalification

🕒 10 min

- ⚙️ Décrire les bonnes pratiques de fabrication à respecter dans une usine d'aliments secs.
- ⚙️ Prendre conscience de l'importance de respecter les bonnes pratiques de fabrication afin de livrer aux clients des produits sécuritaires qui respectent les normes de qualité de l'industrie alimentaire.



Les allergènes

🕒 25 min

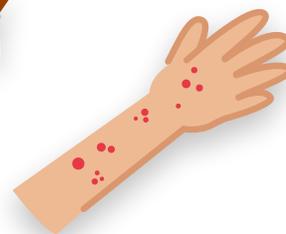
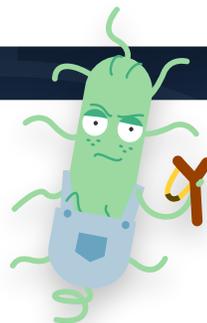
- ⚙️ Définir ce qu'est un allergène alimentaire ainsi que ses possibles effets indésirables.
- ⚙️ Décrire le processus à suivre pour manipuler sécuritairement les allergènes dans son milieu de travail.
- ⚙️ Prendre conscience de la gravité d'une réaction allergique et de l'importance d'avoir de bonnes pratiques spécifiques aux allergènes en usine.

Les allergènes

Questionnaire de requalification

🕒 10 min

- ⚙️ Comprendre les allergènes.
- ⚙️ Travailler avec les allergènes.
- ⚙️ Allergènes ciblés.



UNE OFFRE DE FORMATION UNIQUE EN SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

Nettoyage et assainissement dans une usine d'aliments secs



🕒 15 min

- ⚙️ Différencier le nettoyage de l'assainissement.
- ⚙️ Identifier les principaux défis associés au nettoyage et à l'assainissement dans une usine d'aliments secs.
- ⚙️ Décrire les étapes à suivre pour procéder sécuritairement au nettoyage et à l'assainissement dans une usine d'aliments secs.
- ⚙️ Prendre conscience de l'importance du nettoyage et de l'assainissement dans une usine d'aliments secs.

Protection de la chaîne alimentaire en usine

🕒 10 min

- ⚙️ Identifier les principaux éléments devant faire partie d'un plan de protection de la chaîne alimentaire.
- ⚙️ Décrire le rôle et les responsabilités des différents groupes en matière de protection de la chaîne alimentaire.
- ⚙️ Reconnaître des exemples d'événements et de comportements suspects dans le but de les rapporter.
- ⚙️ Prendre conscience de l'importance de protéger la chaîne alimentaire au sein de son établissement.

Hygiène et salubrité

Service



🕒 25 min

- ⚙️ Hygiène personnelle.
- ⚙️ Comportements appropriés.
- ⚙️ Comment bien se laver les mains.
- ⚙️ Quand laver ses mains.
- ⚙️ État de santé et blessures.
- ⚙️ Le nettoyage.
- ⚙️ Les toxi-infections.



Hygiène et salubrité en cuisine

🕒 25 min

- ⚙️ Hygiène personnelle.
- ⚙️ Tenue vestimentaire.
- ⚙️ Comportements appropriés.
- ⚙️ Comment bien se laver les mains.
- ⚙️ Quand laver ses mains.
- ⚙️ État de santé et blessures.
- ⚙️ Le nettoyage et l'assainissement.
- ⚙️ La manipulation sécuritaire des aliments.
- ⚙️ La contamination directe ou croisée.
- ⚙️ L'entreposage des aliments.
- ⚙️ La sécurité des aliments.



SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Profitez de notre **offre combo** de deux catalogues pour un maximum de

75 \$ par année par utilisateur
(avec minimum de 15)

Plus de **40** titres au total!
(Salubrité alimentaire et SST)

Assignation temporaire

🕒 20 min

Chariot élévateur

🕒 60 min

Chariot élévateur sur un quai de chargement

🕒 5 min

Comité de santé et de sécurité efficace

🕒 20 min

Contrôle des énergies et cadenassage

🕒 30 min

Inspection des lieux de travail

🕒 25 min

SIMDUT

🕒 30 min



Plus de **six heures** de contenu de formation qui couvre l'essentiel des **connaissances de base** liées à la prévention des risques et à la santé et sécurité au travail.

Des **dizaines de milliers d'apprenants** ont déjà pu apprécier le côté convivial, simple et efficace de ces formations.



Contenus développés pour la **plateforme intégrée de formation en SST, Novo Studio**, exploitée par Novo, chef de file des mutuelles de prévention sur le marché québécois.

Toutes les vidéos sont suivies d'une **évaluation**.

👉  **OBTENEZ UN DEVIS ET UN ESSAI GRATUIT DE 30 JOURS** 👈

SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Enquête d'événement accidentel

🕒 25 min

Convoyeur

🕒 5 min

Couteau à lame rétractable

🕒 5 min

Échelle portative

🕒 5 min

Escabeau

🕒 5 min

Espaces clos

🕒 5 min

Clientèle difficile ou agressive

🕒 5 min

Manutention manuelle de charges

🕒 5 min

Palettes et palletiers

🕒 5 min

Plateforme élévatrice

🕒 45 min

Pont roulant et palan

🕒 5 min

Sécurité des machines

🕒 5 min



L'APPROCHE COOL TRAINING

Cool Training propose une approche de formation respectant les règles de base des **sciences cognitives** et nourrie directement par la **réalité opérationnelle** des entreprises et le **savoir-faire** d'experts des secteurs concernés.

Grâce à l'utilisation de l'animation vidéo chacune des formations offre une **facture visuelle** savamment étudiée qui illustre parfaitement des **situations** ou des **environnements difficiles à reproduire** autrement.

Le tout renforcé par une **narration** livrée par des **comédiens professionnels**, en **français**, en **anglais** et en **espagnol**.



SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Travail sous tension

🕒 5 min

Travailler à la chaleur

🕒 5 min

Travailler sur la route

🕒 5 min

Travail en hauteur

🕒 5 min

Travail en présence de bruit

🕒 5 min

Travailler avec des produits chimiques

🕒 5 min

Travailler dans une chambre de mélange

🕒 5 min

Comment utiliser un extincteur

🕒 5 min

Comment bien laver ses mains

🕒 5 min

Comment utiliser un harnais de sécurité

🕒 5 min

Drogues et alcool en milieu de travail

🕒 15 min

Harcèlement psychologique et sexuel

🕒 20 min



RABAIS



Les abonnés du Réseau RH peuvent obtenir jusqu'à **30 % de rabais** sur le prix de nos formations.

<https://bit.ly/3pE50x9>

CONDITIONS DE VENTE ET D'UTILISATION

La durée de l'abonnement est de **12 mois** à compter de l'envoi des codes d'accès. Le nombre d'utilisateurs déterminé avec votre abonnement n'est pas assigné à des personnes précises, ce qui permet ainsi le transfert de l'accès d'un utilisateur à un autre.

L'utilisation des formations est strictement réservée aux paramètres du devis-facture que vous recevrez avec votre abonnement.

Aucun remboursement ne sera émis une fois la période d'abonnement débutée.



Panache

Ces contenus de formation ont été conçus et produits par **Panache Studios**.

EN PRIME

Avec votre abonnement, vous pourrez avoir accès **gracieusement** à près d'une **trentaine de courtes capsules vidéo**, produites pour **Éducaloi**, visant la sensibilisation et le rappel de certains **droits des citoyens** dont plusieurs thématiques liées à l'intégration au Québec de **nouveaux arrivants**.

À noter que la plupart de ces capsules sont également accessibles en **anglais**.



La médiation successorale
La médiation citoyenne
Les avantages de la médiation
Le rôle du médiateur
Jamais trop tard pour la médiation
La médiation au service des familles
Un crime même sans blessure?
Un crime est-il possible entre ados?
Un proche peut-il vous frauder?
Consentement sexuel : et si je change d'avis?
Votre ex à la maison : même sans votre accord?
Partager une image intime : à qui la faute?
Perdre la garde de ses enfants
Qui aura la garde des enfants?
La pension alimentaire à 18 ans
La pension alimentaire pour l'ex-époux
Demander le divorce
Les droits des conjoints de fait



Débuter au Québec :

- ⚙️ Votre logement : aucun dépôt!
- ⚙️ Logement : la discrimination est interdite
- ⚙️ Le chauffage et le logement
- ⚙️ Les entrevues d'embauche
- ⚙️ Travail : refuser les heures supplémentaires
- ⚙️ Magasinage : remboursement et échange
- ⚙️ Magasinage : la garantie légale
- ⚙️ Conduire au Québec : les accidents
- ⚙️ Droits LGBTQ+
- ⚙️ Liberté d'expression et Internet



OBTENEZ UN DEVIS ET UN ESSAI GRATUIT DE 30 JOURS

