

E- Learning INTRODUCTIE KWALITEIT & VOEDSELVEILIGHEID in AGF

Kennis, vaardigheden en vakmanschap als unique selling point van uw organisatie. Opleiden werkt ! CPC helpt in samenwerking met N&S Academy ondernemers en managers met een breed opleidingspakket op het gebied van kwaliteitszorg, voedselveiligheid en arbeidsomstandigheden.

INLEIDING

Leer online de basis over kwaliteit en voedselveiligheid in jouw AGF-bedrijf

Elke medewerker is (mede)verantwoordelijk voor het toepassen en handhaven van het operationele HACCP- en hygiënesysteem. In de E-learning Introductie kwaliteit en voedselveiligheid in AGF-ketens wordt de toepassing van HACCP en hygiëne op een praktische manier vertaald voor de medewerkers van jouw AGF-bedrijf.

DOEL

De medewerkers zullen zich na deze training bewust zijn van het belang van kwaliteit en weten hoe je kwaliteitsverlies kunt voorkomen.

DOELGROEP

De E-learning Introductie kwaliteit en voedselveiligheid in AGF-ketens is bedoeld voor (productie)medewerkers in AGF-bedrijven die (mede)verantwoordelijk zijn voor het toepassen en het handhaven van een operationeel HACCP-systeem, alsmede invloed hebben op de kwaliteit van AGF-producten. Daarnaast is de training geschikt voor iedereen die basiskennis over de kwaliteit en voedselveiligheid van AGF-producten nodig heeft.

INHOUD

De basistraining bevat de belangrijkste achtergronden van voedselveiligheid en HACCP.

De training bestaat uit de volgende hoofdstukken:

- Introductie in AGF
- Structuur en schakels van AGF-ketens
- Kwaliteit van AGF-producten
- Voedselveiligheid van AGF-producten
- Strategieën om onveilige AGF-producten te voorkomen en/of beperken
- Gevolgen van het niet (goed) naleven van voedselveiligheidsregels
- VR-tour teeltbedrijf

Gedurende de training komt de cursist verschillende leervragen, interactieve animaties, illustraties en foto's tegen. De cursist is zo actief bezig met de leerstof en kan oefenen met de inhoud. De cursist volgt de training via een vast, gestructureerd leerpad.

De training wordt afgesloten met een eindtoets. Bij een voldoende score ontvangt de cursist het certificaat. Wanneer de cursist niet slaagt bij de eerste inlogpoging heeft hij nog twee inlogpogingen om zijn resultaat te verbeteren.

KOSTEN

De prijs voor de complete training is € 46.70 exclusief btw per persoon.

VOORDELEN VAN E-LEARNING

E-learning is leren via het internet. Hierdoor is de training 24 uur per dag, 7 dagen per week te volgen. Alleen een computer met internetverbinding is nodig. De kosten voor een trainer, locatie en de niet-productieve uren worden gespaard. In de praktijk blijkt dat medewerkers elkaar op de werkplek weten te vinden om de onderwerpen van de training te bespreken.

OPEN INSCHRIJVINGEN EN IN-COMPANY

Naast E-learning trainen wij ook klassikaal. Zo organiseren wij jaarlijks verschillende branche specifieke trainingen en workshops op basis van Open Inschrijving. Bekijk de actuele data op onze website www.CPC.be bij de rubriek Voedselveiligheid.

Ook verzorgen wij maatwerk trainingen. Het voordeel van een maatwerk training is dat deze is afgestemd op uw specifieke leerwensen en op de dagelijkse werksituatie van de medewerkers. Daarbij kan de training op elke gewenste locatie en op elk moment van de dag plaatsvinden.

INSCHRIJVEN

Gebruik het inschrijvingsformulier en mail dit naar info@CPC.be