

E- Learning

VOEDSELVEILIGHEID & HYGIENE

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

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

DOEL

De E-learning training maakt medewerkers bewust van de risico's van besmette producten en het belang van voedselveilig werken. Na afloop van de training kan de deelnemer werken volgens de gedragsregels en maatregelen ter voorkoming van een besmetting.

DOELGROEP

De E-learning Voedselveiligheid is bedoeld voor productiemedewerkers die (mede)verantwoordelijk zijn voor het toepassen en het handhaven van een operationeel HACCP- en hygiënesysteem.

INHOUD

De basistraining bevat de belangrijkste achtergronden van voedselveiligheid en HACCP. De regels voor goede persoonlijke hygiëne en bedrijfshygiëne voor het voorkomen van besmettingen worden behandeld.

De training bestaat uit de volgende hoofdstukken:

- Voedselveiligheid en HACCP
- Gevarencategorieën (chemisch, fysisch, microbiologisch, allergenen)
- Besmetting van voedingsmiddelen
- Basisprincipes micro-organismen
- Basisvoorwaarden: persoonlijke hygiëne en bedrijfsinrichting
- Introductie HACCP
- Beheersing CCP's
- Food defense

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.

De training kan afgestemd worden op uw bedrijfssituatie.

De training is ook beschikbaar in het Engels en in het Pools.

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