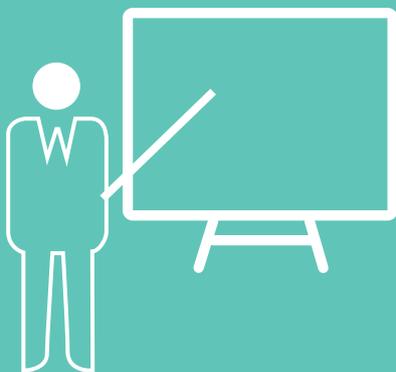


Organisme de formations professionnelles



**Présentation et modalités
des formations Sopromat,
votre organisme de formation
du Groupe Adelya.**

SERVICE METHODES ET FORMATIONS

Organisme de formations professionnelles
Enregistré sous le numéro 11.95.06665.95 auprès de DIRECCTE IDF

PRÉSENTATION DU SERVICE DE FORMATIONS PROFESSIONNELLES



Identifiant 0079322



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

SOPROMAT ADELYA est certifié pour ses actions de formation professionnelle continue (L. 6313-1-1)



Equipe de 3
formateurs



Mobilité
nationale



Moyenne actuelle :
1 500 stagiaires formés



Moyenne actuelle :
5 062 heures de
formation suivies par
les stagiaires



Moyenne annuelle :
93 % des stagiaires
satisfaits dans le
cadre de nos actions
de formation
professionnelle
continue dispensées



Moyenne actuelle :
91 % de réussite aux
questionnaires d'évolution
des actions de formation
professionnelle continue
dispensées

Notre service méthodes et formations se déploie depuis plus de 20 ans sur des dossiers aussi bien régionaux que nationaux. Fort de notre référencement **Datadock** et de notre certification **Qualiopi**, nous avons à cœur la montée en compétences de nos stagiaires sur divers domaines axés autour de l'hygiène professionnelle.



CHR



SANTÉ ET COLLECTIVITÉ



ENTREPRISE DE PROPRIÉTÉ



BLANCHISSERIE



RESTAURATION COLLECTIVE



PRESSING

Cette diversité dans nos domaines d'intervention nous permet aujourd'hui de proposer un catalogue de formations complet et adapté aux besoins de nos clients.

NOS FORMATIONS ET LEUR MISE EN OEUVRE

Nos sessions intra-entreprise permettent des **misés en situation adaptées** au quotidien de vos salariés, ce qui permet à tous les stagiaires de se **projeter rapidement** et d'**acquérir les nouvelles méthodes** plus aisément. **En effet, l'environnement est connu et l'adaptation est réalisée plus facilement.**

Nous nous axons donc sur les démonstrations, les mises en situation et la partie pratique.

Notre dicton :



La mise en pratique plus
que de longs discours !



Pour adapter tout ceci au mieux, nous insistons sur l'aspect **pré-formation** (confirmation des prérequis, call de cadrage, personnalisation des programmes, adaptation des objectifs pédagogiques, modalités et déroulement de la formation adaptée à l'organisation du planning des stagiaires formés).

MODALITÉS

Programmes de formations :

Hygiène alimentaire

- HACCP (restauration collective)
- Organisation de la plonge vaisselle

Entretien des locaux

- Hygiène et sécurité
- Techniques de bionettoyage
- Techniques de rénovation des sols (machines)
- Risque chimique

Hygiène du linge

- Modules « Hygiène »
- Modules « Traitements des textiles »
- Modules « Techniques de Blanchisserie »
- Modules « Sécurité au travail
- Mise en place de la méthode RABC

Hygiène générale et autres

- Hygiène des mains

Durées et tarifs :

Les durées et les tarifs sont donnés à titre indicatif.

De **4h à 28h** (adaptation possible)

Programmes personnalisables selon :

- Vos souhaits d'objectifs pédagogiques
- Les problématiques rencontrées
- La taille et les capacités de votre établissement
- Les pré requis
- Les connaissances et le profil des stagiaires

Tarifs intra-entreprises pour des groupes de 12 stagiaires maximum, ou tarification par stagiaire. **Devis personnalisé sur demande.**



Les Supports et modalités pédagogiques :

- Évaluation des prérequis et des niveaux des stagiaires
- Analyse des risques selon la méthode des 5M (principe d'Ishikawa)
- Apports théoriques (supports de formation, rétroprojections...)
- Échanges avec les stagiaires sur le contenu
- Démonstrations et mises en situation pratique
- Quizz, contrôle des connaissances
- **Bilan de formation avec écarts et actions correctives**
- **Procédures et protocoles adaptés**
- Évaluation de la formation





CONTACTEZ-NOUS

 serviceformation@adelya.net

Siège social :

 11 Rue de la pâture 95870 Bezons Cedex

 Tel : 01 34 23 52 50

<https://adelya.net/fr/methodes-et-formations-adelya>