

eHACCP.org propose des cours HACCP en ligne en français

l'IHA en français. À la demande, 18 heures, automatisé, raconté, examinable, et plein de ressources supplémentaires.

TANNERS SETTLEMENT, NS, CANADA, September 30, 2024 / EINPresswire.com/ -- eHACCP.org, une société privée de ressources en sécurité alimentaire située dans l'est de l'Ontario et spécialisée dans les plans de sécurité alimentaire et les programmes de formation à l'analyse des risques et à la maîtrise des points critiques (HACCP), commencera à offrir ses cours de formation et de certification [HACCP en français](#).



« Suite au lancement réussi de nos cours en espagnol et à la demande de nouveaux clients, nous avons décidé de traduire nos cours sur la sécurité alimentaire en français », explique Stephen Sockett, propriétaire et exploitant de eHACCP.org. « La province de Québec représente une grande opportunité de marché pour nous et l'extension de nos offres de produits en français nous permet d'offrir à nos grandes entreprises clientes une formation sur la sécurité alimentaire en plusieurs langues, ce qui leur permet d'avoir la même cohérence, la même planification et les mêmes procédures dans l'ensemble de leurs installations et de leurs opérations. Cela permet également à

“

C'est une énorme victoire de pouvoir suivre le cours à tout moment, que ce soit pendant votre temps libre ou pendant le travail lorsque vous avez quelques minutes à perdre.”

Justin Garr

un plus grand nombre de personnes dans le monde d'être correctement formées à la sécurité alimentaire, à la préparation et à la planification », a ajouté M. Sockett.

« eHACCP.org fournit actuellement à certaines des marques les plus connues du secteur de la restauration des cours de sécurité alimentaire et des certifications en anglais. Parmi nos clients

les plus importants figurent Sysco, Whole Foods Market, Starbucks, B & G Foods, Restaurant Depot- Jetrod, Dole, et bien d'autres encore.

Nos programmes de formation et nos cours en ligne sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP) sont accrédités par l'International HACCP Alliance », explique M. Sockett. La certification HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est requise pour les personnes qui créent et mettent en œuvre des plans de sécurité alimentaire. Elle peut aider les employés à identifier et à prévenir les risques dans leurs installations.

Les cours de eHACCP.org actuellement proposés en anglais et en espagnol sont les suivants :

- Le cours certifié sur les principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) et les bonnes pratiques de fabrication (BPF) pour les transformateurs et les fabricants de produits alimentaires.

- Le cours certifié sur les principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) et les bonnes pratiques de fabrication (BPF) pour les entreprises de transformation de la viande et de la volaille.

- Les principes certifiés d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) et les bonnes pratiques de fabrication (BPF) pour les produits de la mer.

- Le cours certifié sur les principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) et les bonnes pratiques de fabrication (BPF) pour les industries des produits frais.

- Le cours certifié sur les principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) et les bonnes pratiques de distribution (BPD) pour le stockage et la distribution des denrées alimentaires.



APPCC para Carne y Aves BPF para Industrias de Carne y aves de Corral



HACCP course name: Certified HACCP Principles for Food Processors and Manufacturers

« Nos produits sont très demandés dans l'hémisphère occidental et nous pensons qu'avec la traduction et la narration de nos lignes de produits pour inclure des cours de français, d'espagnol et de portugais, nous verrons la demande pour nos cours augmenter encore en Europe et en Afrique », a ajouté M. Sockett. « Nous élargirons

notre gamme de produits en y ajoutant des cours de français cet été, l'objectif étant que tous les cours soient traduits et lancés d'ici le mois de septembre », a souligné M. Sockett.

« eHACCP.org a bâti sa réputation sur des cours de formation et de certification de classe mondiale en matière de sécurité alimentaire, proposés en ligne en anglais. Nous avons constaté que nos entreprises clientes bénéficient grandement de l'accès à des cours de formation en espagnol, c'est pourquoi nous sommes heureux d'élargir notre offre à de nouvelles langues. La dernière en date est le français, mais nous commençons à recevoir l'intérêt de nos entreprises clientes pour d'autres langues »,

explique M. Sockett. « Nous avons terminé notre premier cours HACCP en portugais intitulé Certificados de APPCC/HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) para Processadores e Fabricantes de Alimentos. Ce cours est actuellement disponible sur demande.

« eHACCP.org continuera à traduire ses cours sur la sécurité alimentaire dans de nouvelles langues et à développer son offre de produits de manière organique », a expliqué M. Sockett. Nous proposons désormais des cours en espagnol et nous avons récemment lancé notre cours sur les principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) et les bonnes pratiques de distribution (BPD) pour le stockage et la distribution des denrées alimentaires, qui sera proposé en anglais, en espagnol et en français », a ajouté M. Sockett.



HACCP certificate of completion



espagnol et en français », a ajouté M. Sockett.

Pour plus d'informations ou pour vous inscrire aux cours de formation ehaccp.org en anglais ou en espagnol, veuillez consulter le site www.ehaccp.org. Pour vous inscrire aux cours en français, veuillez contacter notre instructeur principal à l'adresse Stephen@ehaccp.org.

Les entreprises clientes de eHACCP.org bénéficient d'une réduction de 20 % qui s'applique à l'inscription de cinq étudiants ou plus.

À propos de eHACCP.org

eHACCP.org est un site de formation en ligne sur l'HACCP et la sécurité alimentaire destiné aux fabricants de produits alimentaires, aux transformateurs, aux producteurs, aux embouteilleurs d'eau et à toute personne travaillant dans l'industrie alimentaire. Nos partenaires experts en la matière sont issus de l'industrie et du gouvernement afin de

garantir que les cours de formation en ligne répondent et dépassent les exigences minimales des organismes de réglementation et de l'industrie.

les exigences minimales des organismes de réglementation et de l'industrie.

eHACCP.org développe, rédige et soutient le contenu en association avec des consultants en sécurité

des consultants en sécurité alimentaire, des inspecteurs de l'USDA et de la FDA, des coordinateurs universitaires de sensibilisation et de vulgarisation, des vétérinaires, des biochimistes, des biologistes, des propriétaires et des exploitants d'entreprises, des concepteurs pédagogiques et de nombreux autres professionnels dont l'objectif est de développer et de créer un contenu qui promeut la position la plus solide en matière de sécurité alimentaire, à moindre coût.

Stephen Sockett

eHACCP.org

+1 866-488-1410

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[X](#)

[LinkedIn](#)

[YouTube](#)

[Other](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/747711187>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2024 Newsmatics Inc. All Right Reserved.