

Fiche de formation

Hygiène

Pré-requis :

- Le/la candidat.e a fait l'acquisition du logiciel nona.
- Le/la candidat.e a préparé la formation en regardant les cours en ligne.
- Le/la candidat.e a un ordinateur avec une connexion internet à sa disposition.

Objectifs opérationnels :

Paramétrage de la cuisine

- **Assurer la configuration** : la configuration sera réalisée avec le consultant du laboratoire afin de personnaliser vos différents enregistrements selon votre PMS.
- **Définir les zones et les équipements** : le client paramétra les zones et équipements sur lesquels vous devrez effectuer des enregistrements. Cela inclut également la configuration des équipements associés à chaque zone.
- **Assurer l'utilisation du planning de nettoyage** : le plan de nettoyage est entièrement digitalisé. Grâce à la configuration des zones et des équipements, vous pouvez assurer la traçabilité et la bonne réalisation de l'ensemble des opérations de nettoyage.

Enregistrement et traçabilité

Gérez les prises de température et assurez la traçabilité de tous les équipements, zones et étapes de production. Cela couvre l'intégralité du cycle de vie d'un produit : du stockage à la consommation, en passant par l'expédition.

Optimisation de l'utilisation

- **Créer et gérer les opérateurs**
Créez les comptes des différents opérateurs afin d'assurer une traçabilité complète des actions réalisées. Cela permet d'identifier précisément les saisies effectuées par chaque membre de l'équipe.

- **Utiliser le mode hors connexion**

En cas de mauvaise connexion Internet, l'outil peut être utilisé partiellement en mode hors-ligne, permettant ainsi une continuité d'utilisation en cuisine.

- **Exploiter les rapports disponibles**

L'ensemble des enregistrements, conformités et non-conformités est consultable via les rapports intégrés. Ces documents peuvent être utilisés notamment en cas de contrôle par la DDPP. Vous y retrouverez une synthèse complète de toutes les actions enregistrées.

Durée :

- Fourniture du guide simplifié
- Point préparatoire (liste des prérequis à fournir pour faciliter la configuration du logiciel)
- En fonction de la taille de la cuisine et du format choisi (présentiel, visioconférence ou hybride), le nombre de sessions varie :
 - 1 session de formation et configuration : 2 heures
 - 2 sessions de formation et configuration : 2*1,5 heures = 3 heures
 - 2 sessions de formation et configuration en visioconférence : 2*2 heures = 4 heures
 - 1 session de formation et configuration en présentiel : 3,5 heures
 - 3 sessions de formation et configuration en visioconférence : 3*2 heures = 6 heures
 - 2 sessions de formation et configuration en présentiel : 2*3,5 heures = 7 heures
 - 2 sessions de formation et configuration en présentiel : 2*3,5 heures = 7 heures
 - 3 sessions de formation et configuration en présentiel : 3*3,5 heures = 10,5 heures
 - 4 sessions de formation et configuration en présentiel : 4*3,5 heures = 14 heures
- Contrôle qualité d'utilisation 1 mois plus tard

Modalité et délais d'accès :

- L'acquisition de l'outil nona compte comme inscription à la formation.
- Une fois le devis signé reçu par nona le début de la formation se fait une à deux semaines après la date de début du contrat.
- nona conseille de faire la première formation après d'éventuels congés.
- La formation s'adapte en fonction du module des fournisseurs et des disponibilités du candidat.

- Les informations concernant l'utilisation de l'outil nona et ses formations se trouvent dans le site www.nona.fr.
- Une demande de rendez-vous d'information peut être faite sur celui-ci.

Adaptation aux PSH :

- Consciente des enjeux liés à l'accessibilité, Nona intègre dès l'analyse des besoins une évaluation des ressources nécessaires pour accompagner les personnes en situation de handicap. Cette étape clé nous permet de déterminer si nos moyens pédagogiques et organisationnels peuvent répondre aux besoins spécifiques identifiés, afin d'assurer une expérience de formation optimale.
- Si vous êtes en situation de handicap, nous vous encourageons à nous contacter pour discuter de vos besoins spécifiques. Notre référent handicap est à votre disposition pour étudier les possibilités d'accompagnement et vous proposer des solutions adaptées. Pour cela, veuillez remplir le [formulaire de contact](#) disponible sur notre site Internet.

Tarifs (HT) :

- Tarification adaptée selon la taille et les besoins de l'établissement.

Responsable de la formation et référente handicap :

- Yaël VENTURA - Responsable Accompagnement Client - yael.ventura@nona.fr

Ressources et modalités pédagogiques :

- Une fiche client via Notion, dans laquelle se trouvent :
 - les identifiants du compte nona
 - les liens vers les cours en ligne et/ou FAQ
 - les informations de paramétrage
 - les contacts nona (chargé.e de compte et support)
 - les dates du programme d'accompagnement
- Une assistance :
 - numéro de support
 - Fourniture du guide simplifié
 - site FAQ
 - réponses personnalisées aux éventuels problèmes rencontrés

Modalités d'évaluation:

- Des points d'étape sont réalisés suite à chaque formation.
- Lors de ceux-ci une validation des acquis est réalisée : questions sur les fonctionnalités enseignées lors de la dernière formation.
- Une grille d'évaluation des compétences acquises est remplie.

Matériel nécessaire :

- Un ordinateur avec une connexion internet.
- L'utilisation d'une caméra pour les visios est très appréciée.

Nombre de personnes par session de formation :

- Il s'agit de sessions uniques réservées aux personnes inscrites par site de production (3 maximum).

Périodicité :

- Le calendrier des formations est défini avec les candidat.es selon leurs disponibilités.

Dernière mise à jour : 09/10/2025