

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

3 jours soit 21h00. Une journée d'analyse et d'évaluation des pratiques + 2 jours de théorie.

Qui est concerné?

Agents de restauration – personnel en charge de la distribution des repas – cuisiniers – chefs de cuisine – Responsable de production.

Les stagiaires :

1 à 8_{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR11
Intra-entreprise

- 1/ **BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE : ÉVALUATION DES CONNAISSANCES SUR LES PRATIQUES LIMITANT LES RISQUES DE CONTAMINATIONS. PISTES DE PROGRÈS.**
- 2/ **PROCÉDURES D'ENREGISTREMENTS : ÉVALUATION DES CONNAISSANCES SUR LES PRATIQUES LIMITANT LES RISQUES DE DÉVELOPPEMENT MICROBIOLOGIQUES. PISTES DE PROGRÈS.**
- 3/ **ACCOMPAGNER ET CONTRÔLER : LE RÔLE DU RESPONSABLE DE CUISINE.**
- 4/ **LES DOCUMENTS INCONTOURNABLES DE LA MAÎTRISE SANITAIRE.**
- 5/ **INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSE BACTÉRIOLOGIQUE.**
- 6/ **RECTIFIER/CORRIGER LES PRATIQUES SUITE À UNE ANOMALIE.**
- 7/ **DÉFINITION DES POINTS ET FRÉQUENCES DES AUTO-CONTRÔLES.**
- 8/ **LES POINTS FONDAMENTAUX D'UN CONTRÔLE OFFICIEL OU AUTO-CONTRÔLE DE L'EXPLOITANT.**
- 9/ **CONTRÔLER LA PERTINENCE DE L'ARCHIVAGE DOCUMENTAIRE DU PMS.**
- 10/ **ÉVALUATION DES ACQUIS DE SÉQUENCE : « RÉDIGER UN DOCUMENT D'AUDIT INTERNE ».**
- 11/ **MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.**
Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Comprendre, respecter les règles et les pratiques du PMS
Corriger les mauvaises pratiques

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

Salle de formation – Vidéo projecteur – Paper bord

Axes principaux :

- ✓ Accroître et développer votre politique de sécurité alimentaire.
- ✓ Assurer un haut niveau de sécurité alimentaire.
- ✓ Classer les documents relatifs aux procédures d'hygiène conformément aux attentes réglementaires.
- ✓ Faire évoluer, au besoin, le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'établissement.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.
- ✓ Identifier les risques à maîtriser en restauration collective.
- ✓ Utiliser les documents de gestion des températures.