

### Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

### Dates :

Nous consulter.

### Tarifs :

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

### Durée :

2 Jours de 7h00.

### Qui est concerné?

Agents restauration, agent de distribution, encadrants, service diététique, responsable qualité, chef de cuisine.

### Les stagiaires:

1 à 10<sub>maxi</sub>.

## Programme de formation :

Réf.: INTR12  
Intra-entreprise

- **1/ ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.**
- **2/ DÉCOUVERTE DE LA MICROBIOLOGIE.**  
Les TIAC et leurs conséquences. / Développement des germes. / Contaminations. / Lutter contre les développements et les contaminations.
- **3/ LA RÉGLEMENTATION.**  
Les règles d'hygiène en restauration. / Maîtriser les risques par la méthode des 5 M. Comprendre un Plan de maîtrise sanitaire.
- **4/ DÉCOUVRIR LA MÉTHODE HACCP (exercices pratiques).**  
Définir un process de production. / Déceler les pratiques à risques. / Identifier les points critiques, les Prp et Prpo. / Créer un plan de contrôle HACCP à destination des ateliers de production.
- **5/ LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES.**  
Comprendre une analyse microbiologique. / Identifier les causes et les conséquences des différentes contaminations. / Définir des critères microbiologiques.
- **6/ MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.**  
Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

## Axes principaux :

✓ Initiation à la microbiologie. Le développement des microbes, leur prolifération.

✓ Lutter efficacement contre les contaminations et les risques de TIAC.

✓ Découvrir et comprendre les principaux textes qui réglementent la maîtrise sanitaire en restauration collective.

✓ Appliquer les principes de l'HACCP.

✓ Analyser et comprendre les analyses microbiologiques des plats cuisinés.

### Objectifs pédagogiques :

✓ Utiliser les informations d'un PMS.

✓ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.

✓ Identifier les pratiques à risque.

Comprendre  
Analyser  
Progresser

### Les prérequis :

Pas de prérequis.

### Pédagogie :

Formation théorique le premier jour. Le deuxième jour exercice pratique, permettant de vérifier la bonne compréhension des acquis (création de supports d'information et d'enregistrement spécifiques à votre structure)

### Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation.