

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 participants.

Programme de formation :

Réf.: INTR13
Intra-entreprise

→ **1/ CONTAMINATIONS : Les sources et transporteurs.**

→ **2/ PROLIFÉRATIONS : Les facteurs de développement.**

→ **3/ MESURES PRÉVENTIVES :**

- Hygiène personnelle, Tenue de travail, Hygiène des mains.
- Nettoyage et désinfection des produits, locaux et matériels (poste de travail).
- Marche en avant en production et organisation du poste de travail.
- Respect des températures à toutes les étapes de la production.

→ **4/ ENREGISTREMENTS et TRAÇABILITÉ.**

- Contrôle du respect des procédures.
- Comprendre la Traçabilité.
- Traçabilité des procédures.
- Traçabilité des produits.

→ **5/ PRÉSENTATION DE VOS BPH SELON VOTRE PMS.**

- Présentation ou rappel aux équipes des règles et contrôles définies dans votre PMS.

→ **6/ VISITER LE CIRCUIT DE PRODUCTION ET LE RESPECT DE LA MARCHÉ EN AVANT**

- Les stagiaires effectuent le circuit production avec le formateur et analysent les situations rencontrées à partir des acquis de la formation.
- Analyse et commentaires sur la visite. Définition d'un plan d'action avec les stagiaires. Le plan d'action est transmis à l'encadrement en fin de formation.

Maîtriser, comprendre et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Volontairement active et ludique, elle est essentiellement basée sur des expérimentations pratiques, quizz, des jeux de rôles et des mises en situations professionnelles.

Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation pour le débriefing.

Axes principaux :

✓ Comprendre, analyser et faire progresser la sécurité alimentaire.

✓ Assurer au quotidien la Sécurité Alimentaire des clients consommateurs par une démarche préventive et participative au sein d'une équipe de restauration.

Objectifs pédagogiques :

✓ Identifier les sources de contamination.

✓ Identifier les facteurs favorables à la prolifération.

✓ Utiliser les documents d'enregistrement.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.