

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée :

5 Jours de 7h00.

Qui est concerné?

Responsable de service restauration, responsable qualité ou hygiène, agent d'encadrement.

Les stagiaires : 1 à 6 participants.

Programme de formation :

Réf.: INTR10
Intra-entreprise

- 1/ IDENTIFIER LES BPH ET PRP DANS UNE CUISINE CENTRALE.
- 2/ RÉDIGER DES PROCÉDURES PERMETTANT DE RESPECTER ET D'ÉVALUER LE NIVEAU DE MISE EN ŒUVRE DES BPH ET PRP.
- 3/ LES DOCUMENTS RELATIFS À L'ANALYSE DES DANGERS BIOLOGIQUES, CHIMIQUES ET PHYSIQUES ET MESURES DE MAÎTRISES ASSOCIÉES (PRINCIPE 1).
- 4/ IDENTIFIER LES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 2).
- 5/ DÉFINIR LES LIMITES CRITIQUES POUR LES CCP ET LES OBJECTIFS/NIVEAUX SEUILS DE MAÎTRISE POUR LES PRPO (PRINCIPE 3).
- 6/ PROCÉDURES DE SURVEILLANCE DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 4).
- 7/ ACTIONS CORRECTIVES DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 5).
- 8/ LES DOCUMENTS RELATIFS À LA VÉRIFICATION (PRINCIPE 6).
- 9/ PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ ET DE GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES.
- 10/ ÉTUDE DE CAS : Création de document pour votre PMS.

Possibilité d'adapter le programme pour la mise à jour ou la mise en œuvre de process spécifiques (cuissons de nuit, pasteurisation, prolongation de DLC, préparations en textures modifiées...).

Axes principaux :

- ✓ Identifier les principales exigences réglementaires.
- ✓ Devenir autonome pour la mise à jours d'un PMS ou dossier d'agrément sanitaire.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre l'organisation d'un PMS.
- ✓ Identifier les pratiques à risque devant être maîtrisées en restauration collective.
- ✓ Rédiger des procédures permettant de maîtriser les points critiques.

Comprendre et respecter les attentes réglementaires en restauration collective.

Les prérequis :

Pas de prérequis

Pédagogie :

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

Matériels :

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