

Intervenant : Expert en restauration

Sanction : Certificat de réalisation

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.
- ✓ A l'issue de la formation les participants seront en mesure de mettre en œuvre les gestes et comportements professionnels incontournables, en lien avec les consignes internes d'entreprise, permettant de maintenir un haut niveau de Sécurité Alimentaire.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Identifier les sources de contamination.
- ✓ Identifier les facteurs favorables à la prolifération.
- ✓ Utiliser les documents d'enregistrement.