

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée : Deux à 5 jours
selon le projet.

Qui est concerné?

Responsable restauration, Responsable qualité, Chef de cuisine, responsable de secteur.

Les stagiaires :
1 à 6 Maxi

Programme de formation :

Réf.: INTR17
Intra-entreprise

- **ACCUEIL DES PARTICIPANTS - PRÉSENTATION DE LA FORMATION ET DES OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES.**
- **DÉFINIR LES ATTENTES DES STAGIAIRES.**
- **LES FONDAMENTAUX DE L'AUDIT.**
- **IDENTIFIER LES PRÉCURSEURS.**
- **COMMENT UTILISER UNE MATRICE DE CRITICITÉ.**
- **EXERCICES DE MISE EN SITUATION DES STAGIAIRES POUR AUDITER LE PROCESS DE PRODUCTION (APPRENDRE À POSER DES QUESTIONS ET RECUEILLIR DES INFORMATIONS).**
- **ÉCHANGE ENTRE STAGIAIRE SUR LE VÉCU COMME AUDITEUR.**
- **FORMALISER LES SITUATIONS IDENTIFIÉES DANS UN PLAN D'ACTION.**
- **PRIORISÉ LES SITUATIONS AVEC UNE MATRICE DE CRITICITÉ (EXERCICE DE VÉRIFICATION DES ACQUIS).**
- **DÉFINIR DES ACTIONS CORRECTIVES (EXERCICE DE VÉRIFICATION DES ACQUIS).**
- **ÉDITER ET COMMENTER DES INDICATEURS.**

Cette formation alterne la théorie et la pratique. Les stagiaires réaliseront des études de cas afin de disposer d'outils pour leur service restauration.

Axes principaux :

✓ Apprendre les fondamentaux de l'analyse des risques et à se positionner comme un auditeur.
Les stagiaires étudieront également comment créer et suivre un plan d'action.
Utiliser une matrice de criticité pour hiérarchiser les actions.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Analyser le process de production.
- ✓ Évaluer les situations devant progresser.
- ✓ Concevoir des plans d'action priorisé.

La mission de l'auditeur
Initier une démarche qualité
Rédiger et suivre un plan
d'action

Les prérequis :
Pas de prérequis.

Pédagogie :
Après des apports théoriques les stagiaires seront placés en situation d'auditeur. Ils étudieront comment formaliser les données dans un plan d'action priorisé.

Matériels :
Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation. Accès aux locaux de production