

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

Nous consulter.

Durée :

2 Jours de 7h00.

Qui est concerné?

Les services de restauration collective hospitalière, scolaire et d'entreprise.

Les stagiaires :

6 à 10 participants

Programme de formation :

Réf.: INTR13
Intra-entreprises

- **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.

Objectifs Pédagogiques :

- ✓ 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 capables :
 - D'identifier les sources de contamination des aliments et les facteurs de prolifération.
 - 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.

Économies
Qualité
Efficience des organisations

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