

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

Nous consulter.

Durée :

3 jours soit 21h00. Une journée d'analyse et d'évaluation des pratiques + 2 jours de théorie

Qui est concerné?

Restauration collective en liaison froide ou en liaison chaude – offices de distribution des repas.

Les stagiaires : 8^{maxi}.

Agents de restauration – personnel en charge de la distribution des repas – cuisiniers – chefs de cuisine – Responsable de production.

Programme de formation :

Réf.: INTR9
Intra-entreprises

- **1 / BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE : ÉVALUATION PUIS ÉCHANGE EN FIN DE SERVICE, SUR LES PRATIQUES LIMITANT LES RISQUES DE CONTAMINATIONS. PISTES DE PROGRÈS.**
- **2 / PROCÉDURES D'ENREGISTREMENTS : ÉVALUATION PUIS ÉCHANGE EN FIN DE SERVICE, SUR LES PRATIQUES LIMITANT LES RISQUES DE DÉVELOPPEMENT. PISTES DE PROGRÈS.**
- **3 / ACCOMPAGNER ET CONTRÔLER : LE RÔLE DU RESPONSABLE DE CUISINE.**
- **4 / LES DOCUMENTS INCONTOURNABLES DE LA MAÎTRISE SANITAIRE.**
- **5 / INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSE BACTÉRIOLOGIQUE.**
- **6 / RECTIFIER/CORRIGER LES PRATIQUES SUITE À UNE ANOMALIE.**
- **7 / DÉFINITION DES POINTS ET FRÉQUENCES DES AUTOCONTRÔLES.**
- **8 / LES POINTS FONDAMENTAUX D'UN CONTRÔLE OFFICIEL OU AUTOCONTRÔLE DE L'EXPLOITANT.**
- **9 / CONTRÔLER LA PERTINENCE DE L'ARCHIVAGE DOCUMENTAIRE DU PMS.**
- **10 / ÉVALUATION DES ACQUIS DE SÉQUENCE : « RÉDIGER UN DOCUMENT D'AUDIT INTERNE ».**

Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Accroître et développer votre politique de sécurité alimentaire.
 - Assurer un haut niveau de sécurité alimentaire.
 - Classer les documents relatifs aux procédures d'hygiène conformément aux attentes réglementaires.
 - Faire évoluer, au besoin, le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'établissement.

Économies
Qualité
Efficience des organisations

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Alternance de séquences pendant les phases de production (1/3) et théorie (2/3)

Matériels :

Salle de formation – Vidéo projecteur – Paper bord