

Intervenant : Expert en restauration
Sanction : Attestation de fin de formation

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-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.

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 capables :
 - 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.

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.