

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

Nous consulter.

Durée :

5 Jours de 7h00.

Qui est concerné?

Responsable de service restauration, responsable qualité ou hygiène, agent d'encadrement.

Les stagiaires : 4 à 6 participants.

Programme de formation :

Réf.: INTR10
Intra-entreprise

- 1/ IDENTIFIER LES BPH ET PRP DANS UNE CUISINE CENTRALE
- 2/ RÉDIGER DES PROCÉDURES PERMETTANT DE RESPECTER ET D'ÉVALUER LE NIVEAU DE MISE EN ŒUVRE DES BPH ET PRP
- 3/ LES DOCUMENTS RELATIFS À L'ANALYSE DES DANGERS BIOLOGIQUES, CHIMIQUES ET PHYSIQUES ET MESURES DE MAÎTRISES ASSOCIÉES (PRINCIPE 1)
- 4/ IDENTIFIER LES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 2)
- 5/ DÉFINIR LES LIMITES CRITIQUES POUR LES CCP ET LES OBJECTIFS/NIVEAUX SEUILS DE MAÎTRISE POUR LES PRPO (PRINCIPE 3)
- 6/ IPROCÉDURES DE SURVEILLANCE DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 4)
- 7/ ACTIONS CORRECTIVES DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 5)
- 8/ LES DOCUMENTS RELATIFS À LA VÉRIFICATION (PRINCIPE 6)
- 9/ ETUDE DE CAS : MISE À JOUR DE VOTRE PMS

Possibilité d'adapter le programme pour la mise à jour ou la mise en oeuvre de process spécifiques (cuissons de nuit, pasteurisation, prolongation de DLC, préparations en textures modifiées...).

Axes principaux :

- ✓ Identifier les principales exigences règlementaires
- ✓ Devenir autonome pour la mise à jours d'un PMS ou dossier d'agrément sanitaire

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre l'organisation d'un PMS
- ✓ Identifier les pratiques à risque devant être maîtrisées en restauration collective
- ✓ Rédiger des procédures permettant de maîtriser les points critiques

Comprendre et respecter les attentes règlementaires en restauration collective.

Les prérequis :

Connaissance de la méthode HACCP

Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur alterne des méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives.

Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation pour le débriefing.