

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

Nous consulter.

Durée :

2 Jours de 7h00.

Qui est concerné?

Restauration traditionnelle, scolaire, de santé, d'entreprise, traiteur, laboratoire culinaire.

Les stagiaires: 10^{maxi}.

Agents opérationnels et encadrants, service diététique, responsable qualité.

Programme de formation :

Réf.: INTR12
Intra-entreprise

→ 1/ ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.

→ 2/ DÉCOUVERTE DE LA MICROBIOLOGIE.

Les TIAC et leurs conséquences. / Développement des germes. / Contaminations. / Lutter contre les développements et les contaminations.

→ 3/ LA RÉGLEMENTATION.

Les règles d'hygiène en restauration. / Maîtriser les risques par la méthode des 5 M. Comprendre un Plan de maîtrise sanitaire.

→ 4/ DÉCOUVRIR LA MÉTHODE HACCP (exercices pratiques).

Définir un process de production. / Déceler les pratiques à risques. / Identifier les points critiques, les Prp et Prpo. / Créer un plan de contrôle HACCP à destination des ateliers de production.

→ 5/ LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES.

Comprendre une analyse microbiologique. / Identifier les causes et les conséquences des différentes contaminations. / Définir des critères microbiologiques.

→ 6/ VÉRIFICATION DES ACQUIS.

Questionnaire de vérification des acquis. / L'évaluation de la Formation. / Débriefing avec le formateur.

Comprendre
Analyser
Progresser

Les prérequis :

Pas de prérequis.

Pédagogie :

Formation théorique le premier jour. Le deuxième jour exercice pratique, permettant de vérifier la bonne compréhension des acquis (création de supports d'information et d'enregistrement spécifiques à votre structure)

Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation.

Axes principaux :

- ✓ Initiation à la microbiologie. Le développement des microbes, leur prolifération.
- ✓ Lutter efficacement contre les contaminations et les risques de TIAC.
- ✓ Découvrir et comprendre les principaux textes qui réglementent la maîtrise sanitaire en restauration collective.
- ✓ Appliquer les principes de l'HACCP.
- ✓ Analyser et comprendre les analyses microbiologiques des plats cuisinés.

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Utiliser les informations d'un PMS.
- ✓ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.
- ✓ Identifier les pratiques à risque.