

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

Nous consulter.

Durée :

2 jours à 3 jours de 7H00 sur
votre établissement.

Qui est concerné?

Chef de cuisine, cuisinier, diététicienne,
responsable de production, responsable
qualité.

Les stagiaires : 8^{maxi}.

Programme de formation :

Réf.: INTR19
Intra-entreprise

- **1/ Identifier les points de contrôles sur la globalité de la production ou du service.**
De la définition des besoins au service.
Contrôler les points clefs en situations réelles de production
Apprendre à construire une grille d'évaluation à partir des points déterminants identifiés.
- **2/ Identifier la criticité des mauvaises pratiques identifiées.**
Méthode d'évaluation des risques et calcul d'une criticité potentielle.
- **3/ Prioriser les actions correctives et les classer selon la méthode des 5M dans un plan d'actions.**
Construire un plan d'action priorisé à partir d'une grille d'audit.
- **4/ Suivre un plan d'action.**
- **5/ Méthode pour suivre et faire vivre un plan d'action afin qu'il devienne le fil conducteur du responsable qualité tant pour ses animations de réunions que pour ses débriefings avec sa hiérarchie.**
- **6/ Générer des indicateurs qualité et des actions prioritaires.**
- **7/ Apprendre à définir des indicateurs qualité afin de mesurer la performance de l'entreprise dans sa capacité à progresser.**

Axes Pédagogiques :

- ✓ Identifier les forces et les axes perfectibles du process de production.
- ✓ Utiliser un système d'évaluation.
- ✓ Utiliser un plan d'action et le suivre.
- ✓ Produire un reporting efficace avec sa hiérarchie.

Améliorer les organisations en détectant les criticités potentielles

Les prérequis :

Bonnes connaissances en restauration collective et en méthode HACCP.

Pédagogie :

Alternance d'apports théoriques et d'ateliers de pratique (réalisation d'audits par les stagiaires).

Matériels :

Salle de formation avec paperboard et vidéo projecteur.