

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors frais. Tarif ajustable / au projet.

Durée :

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

Qui est concerné ?

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

Les stagiaires :

1 à 8 maxi.

Réf.: INTR10

Intra-entreprise

Programme de formation :

- 1 / BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE : ÉVALUATION DES CONNAISSANCES SUR LES PRATIQUES LIMITANT LES RISQUES DE CONTAMINATIONS. PISTES DE PROGRÈS.
- 2 / PROCÉDURES D'ENREGISTREMENTS : ÉVALUATION DES CONNAISSANCES SUR LES PRATIQUES LIMITANT LES RISQUES DE DÉVELOPPEMENT MICROBIOLOGIQUES. 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 AUTO-CONTÔLES.
- 8 / LES POINTS FONDAMENTAUX D'UN CONTRÔLE OFFICIEL OU AUTO-CONTÔLE 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 ».
- 11 / MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.
Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Comprendre, respecter les règles et les pratiques du PMS
Corriger les mauvaises pratiques

Axes principaux :

✓ 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.

Objectifs pédagogiques :

✓ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène.

✓ Identifier les risques à maîtriser en restauration collective.

✓ Utiliser les documents de gestion des températures.

Les prérequis :
Pas de prérequis.

Pédagogie :

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

Matériels :

Salle de formation – Vidéo projecteur – Paper bord.



www.cuisson-expertise.fr



3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère



fberge@cuisson-expertise.fr



(+33) 06 69 52 78 06

NDPAF : 83150312815

