

**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.

# Programme de formation :

**Réf.: INTR10**  
Intra-entreprise

- 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-CONTRÔLES.
- 8 / LES POINTS FONDAMENTAUX D'UN CONTRÔLE OFFICIEL OU AUTO-CONTRÔLE 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.

# 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.***Comprendre, respecter les règles et les pratiques du PMS  
Corriger les mauvaises pratiques****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.