

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée :

2 Jours de 7h00.

Qui est concerné?

Agents restauration, agent de distribution, encadrants, service diététique, responsable qualité, chef de cuisine.

Les stagiaires:

1 à 10 maxi.

Programme de formation :

Réf.: INTR11
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 / MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.
Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la 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.**

Objectifs pédagogiques :

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

**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.