

**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 participants.

**Programme de formation :****Réf.: INTR12**

Intra-entreprise

→ **1 / CONTAMINATIONS : Les sources et transporteurs.**→ **2 / PROLIFÉRATIONS : Les facteurs de développement.**→ **3 / MESURES PRÉVENTIVES :**

- Hygiène personnelle, Tenue de travail, Hygiène des mains.
- Nettoyage et désinfection des produits, locaux et matériels (poste de travail).
- Marche en avant en production et organisation du poste de travail.
- Respect des températures à toutes les étapes de la production.

→ **4 / ENREGISTREMENTS et TRAÇABILITÉ.**

- Contrôle du respect des procédures.
- Comprendre la Traçabilité.
- Traçabilité des procédures.
- Traçabilité des produits.

→ **5 / PRÉSENTATION DE VOS BPH SELON VOTRE PMS.**

- Présentation ou rappel aux équipes des règles et contrôles définies dans votre PMS.

→ **6 / VISITER LE CIRCUIT DE PRODUCTION ET LE RESPECT DE LA MARCHÉ EN AVANT**

- Les stagiaires effectuent le circuit production avec le formateur et analysent les situations rencontrées à partir des acquis de la formation.
- Analyse et commentaires sur la visite. Définition d'un plan d'action avec les stagiaires. Le plan d'action est transmis à l'encadrement en fin de formation.

**Axes principaux :**✓ **Comprendre, analyser et faire progresser la sécurité alimentaire.**✓ **Assurer au quotidien la Sécurité Alimentaire des clients  
consommateurs par une démarche préventive et participative au sein  
d'une équipe de restauration.****Objectifs pédagogiques :**

- ✓ Identifier les sources de contamination.
- ✓ Identifier les facteurs favorables à la prolifération.
- ✓ Utiliser les documents d'enregistrement.

**MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.****Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de  
réalisation de la formation.****Maîtriser, comprendre  
et appliquer les bonnes  
pratiques d'hygiène****Les prérequis :**

Pas de prérequis.

**Pédagogie :**Volontairement active et ludique, elle  
est essentiellement basée sur des  
expérimentations pratiques, quizz, des  
jeux de rôles et des mises en situations  
professionnelles.**Matériels :**Paper board – Vidéo projecteur – Salle de  
formation pour le débriefing.