

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée : Deux à 5 jours selon le projet.

Qui est concerné ?

Responsable restauration, Responsable qualité, Chef de cuisine, responsable de secteur.

Les stagiaires :

1 à 6 Maxi.

Réf.: INTR18

Intra-entreprise

Programme de formation :

- ACCUEIL DES PARTICIPANTS - PRÉSENTATION DE LA FORMATION ET DES OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES.
- DÉFINIR LES ATTENTES DES STAGIAIRES.
- LES FONDAMENTAUX DE L'AUDIT.
- IDENTIFIER LES PRÉCURSEURS.
- COMMENT UTILISER UNE MATRICE DE CRITICITÉ.
- EXERCICES DE MISE EN SITUATION DES STAGIAIRES POUR AUDITER LE PROCESS DE PRODUCTION (APPRENDRE À POSER DES QUESTIONS ET RECUEILLIR DES INFORMATIONS).
- ÉCHANGE ENTRE STAGIAIRE SUR LE VÉCU COMME AUDITEUR.
- FORMALISER LES SITUATIONS IDENTIFIÉES DANS UN PLAN D'ACTION.
- PRIORISÉ LES SITUATIONS AVEC UNE MATRICE DE CRITICITÉ (EXERCICE DE VÉRIFICATION DES ACQUIS).
- DÉFINIR DES ACTIONS CORRECTIVES (EXERCICE DE VÉRIFICATION DES ACQUIS).
- ÉDITER ET COMMENTER DES INDICATEURS.

Cette formation alterne la théorie et la pratique. Les stagiaires réaliseront des études de cas afin de disposer d'outils pour leur service restauration.

Axes principaux :

- ✓ Apprendre les fondamentaux de l'analyse des risques et à se positionner comme un auditeur.
Les stagiaires étudieront également comment créer et suivre un plan d'action.
Utiliser une matrice de criticité pour hiérarchiser les actions.

La mission de l'auditeur
Initier une démarche qualité
Rédiger et suivre un plan d'action

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Analyser le process de production.
- ✓ Évaluer les situations devant progresser.
- ✓ Concevoir des plans d'action priorisé.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.
Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.

Les prérequis :
 Pas de prérequis.

Pédagogie :
 Après des apports théoriques les stagiaires seront placés en situation d'auditeur. Ils étudieront comment formaliser les données dans un plan d'action priorisé.

Matériels :
 Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation. Accès aux locaux de production.


www.cuisson-expertise.fr


3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère


fberge@cuisson-expertise.fr


(+33) 06 69 52 78 06

NDPAF: 83150312815

