

Lieux :
Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :
Nous consulter.

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

Durée :
10 à 15 Jours de 7h00 selon projet

Formation également disponible pour les dossiers d'agréments sanitaire. Nous consulter.

Qui est concerné ?
Responsable de service restauration, responsable qualité ou hygiène, agent d'encadrement.

Les stagiaires :
1 à 6 participants.

Réf.: INTR8
Intra-entreprise

| Programme de formation :

- LE CONTEXTE ET LES ATTENTES RÉGLEMENTAIRES.
- COMPRENDRE L'ARCHITECTURE D'UN DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE.
- DESCRIPTION DES ACTIVITÉS.
- RÉDIGER LES DIAGRAMMES DE FABRICATION PAR FAMILLES HOMOGÈNES.
- DÉTERMINER LES CCP ET PRPO EN FONCTION DES CRITICITÉS POTENTIELLES.
- RESPECTER ET APPLIQUER LES BPH.
- RÉDIGER DES PROCÉDURES PERMETTANT DE RESPECTER ET D'ÉVALUER LE NIVEAU DE MISE EN ŒUVRE DES BPH ET PRP.
- LES DOCUMENTS RELATIFS À L'ANALYSE DES DANGERS BIOLOGIQUES, CHIMIQUES ET PHYSIQUES ET MESURES DE MAÎTRISES ASSOCIÉES (PRINCIPE 1).
- IDENTIFIER LES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 2).
- DÉFINIR LES LIMITES CRITIQUES POUR LES CCP ET LES OBJECTIFS/NIVEAUX SEUILS DE MAÎTRISE POUR LES PRPO (PRINCIPE 3).
- PROCÉDURES DE SURVEILLANCE DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 4).
- ACTIONS CORRECTIVES DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 5).
- LES DOCUMENTS RELATIFS À LA VÉRIFICATION (PRINCIPE 6).
- PROCÉDURES DE TRACABILITÉ ET DE GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES.
- REDIRIGER DES PROCÉDURES ET SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.
- ÉTUDE DE CAS : Création de documents pour votre Dossiers d'agrément sanitaire.

Possibilité d'adapter le programme pour la mise à jour ou la mise en œuvre de process spécifiques (cuissons de nuit, pasteurisation, prolongation de DLC, préparations en textures modifiées...).

Comprendre et respecter les attentes réglementaires en restauration collective.

| Axes principaux :

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre l'architecture d'un Dossier d'agrément sanitaire.
- ✓ Identifier les pratiques à risque devant être maîtrisées en restauration collective.
- ✓ Rédiger des procédures permettant de maîtriser les points critiques.
- ✓ Maîtriser la globalité du process de production.

Les prérequis :
Pas de prérequis.

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

Pédagogie :

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

Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation pour le débriefing.



www.cuisson-expertise.fr



3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère



fberge@cuisson-expertise.fr



(+33) 06 69 52 78 06

NDPAF: 83150312815

