

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

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

Durée :

5 Jours de 7h00.

Qui est concerné ?

Responsable de service restauration, responsable qualité ou hygiène, agent d'encadrement.

Les stagiaires :

1 à 6 participants.

Réf.: INTR9

Intra-entreprise

Programme de formation :

- 1 / IDENTIFIER LES BPH ET PRP DANS UNE CUISINE CENTRALE.
- 2 / RÉDIGER DES PROCÉDURES PERMETTANT DE RESPECTER ET D'ÉVALUER LE NIVEAU DE MISE EN ŒUVRE DES BPH ET PRP.
- 3 / LES DOCUMENTS RELATIFS À L'ANALYSE DES DANGERS BIOLOGIQUES, CHIMIQUES ET PHYSIQUES ET MESURES DE MAÎTRISES ASSOCIÉES (PRINCIPE 1).
- 4 / IDENTIFIER LES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 2).
- 5 / DÉFINIR LES LIMITES CRITIQUES POUR LES CCP ET LES OBJECTIFS/NIVEAUX SEUILS DE MAÎTRISE POUR LES PRPO (PRINCIPE 3).
- 6 / PROCÉDURES DE SURVEILLANCE DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 4).
- 7 / ACTIONS CORRECTIVES DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 5).
- 8 / LES DOCUMENTS RELATIFS À LA VÉRIFICATION (PRINCIPE 6).
- 9 / PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ ET DE GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES.
- 10 / ÉTUDE DE CAS : Création de document pour votre PMS.

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.
Les prérequis :
 Pas de prérequis.

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.

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET CERTIFICAT.

Questionnaire de vérification des acquis et remise d'un certificat de réalisation de la formation.


www.cuisson-expertise.fr


3 Cité Georges Charpak-15130 Arpajon sur Cère


fberge@cuisson-expertise.fr


(+33) 06 69 52 78 06

NDPAF: 83150312815
