

**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.

**Programme de formation :****Réf.: INTR9**  
Intra-entreprise

- 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...).****Objectifs pédagogiques :****Comprendre et respecter les  
attentes réglementaires en  
restauration collective.**

✓ Comprendre l'organisation d'un PMS.

✓ Identifier les pratiques à risque devant être maîtrisées en restauration collective.

✓ Rédiger des procédures permettant de maîtriser les points critiques.

**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 :**

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.