



## Objectifs

- ↳ Différencier, au sein des mesures de maîtrise, les pratiques préventives des points à surveiller
- ↳ Identifier les points à surveiller (points critiques, points de contrôle, PrPo et autres appellations...)
- ↳ Comprendre les principes de surveillance (moyens, limites cibles et limites critiques) et identifier les autres principes de la méthode HACCP
- ↳ Savoir réagir en cas de résultat non conforme suite à une surveillance
- ↳ Savoir identifier les situations déclenchant éventuellement une alerte
- ↳ Savoir améliorer ses propres mesures de surveillance



## Public

Responsable/suppléant Hygiène et Sécurité/ PMS, chef de cuisine, artisan, responsable restauration, gérant, animateur qualité



## Pré requis

Formation type Module 1 (BPH)



## Effectif

Minimum: 5 - Maximum: 12



## Durée

7h (1 journée)



## Moyens pédagogiques

- Séance de formation en salle équipée d'un vidéo projecteur et d'un tableau blanc
- Lieu de formation accessible aux PMR
- En présentiel: méthode interrogative, explicative, participative et démonstrative
- Support de formation
- Mise en situation: cas pratiques
- ↳ Adaptation de la formation aux personnes en situation d'handicap (nous consulter)



## Contenu

Première demi-journée:

- Rappels sur la réglementation et l'HACCP en restauration
- Contrôle de la réception des matières premières (livraisons)
- Maîtrise des couples temps/températures (conservation, transformations, liaisons chaudes/froides, service)
- Sur le site de Champdeniers, une visite du laboratoire de bactériologie des aliments est effectuée

Deuxième demi-journée:

- Identifier les points à surveiller (points critiques, points de contrôle, PrPo et autres appellations...)
- Un examen et une session d'échanges sont faits sur des situations pratiques réelles



## Suivi

- Feuille d'émargement
- Attestation de formation
- Attestation d'assiduité



## Evaluation

- Evaluation des connaissances acquises via un questionnaire
- Evaluations de la formation par les stagiaires et l'employeur sur la qualité de la formation



## Tarifs

Nous consulter



## Lieux et dates

Champdeniers (79), Tulle (19), La Rochelle (17)

Calendrier des dates: nous consulter

Limite d'inscription: au moins 15 jours avant le début de la formation – Contactez: [contact-commercial@qualyse.fr](mailto:contact-commercial@qualyse.fr)