

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE - PLONGE & SERVICE

Découvrez comment exercer vos fonctions à la plonge ou au service en respectant les exigences sanitaires requises dans le Plan de maîtrise sanitaire.

Durée: 3.50 heures (0.50 jours)

Profils des stagiaires

- Plongeuses / Plongeurs
- Personnes en charge du service (en salle, à l'étage) : EDR, ASH, serveur, ...

Prérequis

- Aucun

Lieu

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

Objectifs pédagogiques

- Identifier les risques sanitaires liés à la plonge et au service
- Réaliser ses missions en conformité avec le Plan de maîtrise sanitaire
- Adopter une posture de vigilance au quotidien

Contenu de la formation

- Les enjeux de d'hygiène et de la sécurité alimentaire en restauration de santé
 - Le risque sanitaire en restauration de santé : tous concernés !
 - Les outils de la maîtrise du risque sanitaire : marche en avant, 5M, méthode HACCP, Plan de maîtrise sanitaire
- Bonnes pratiques d'hygiène en plonge et au service
 - Atelier pratique : utiliser le PMS pour sécuriser sa pratique dans des activités de plonge et de service (identifier les procédures, faire le lien avec son terrain professionnel)
 - Restitution et apports d'éléments complémentaires
- Recommandations préalables
 - Se munir du PMS du site en version papier
 - Se munir d'une tenue de cuisine ou d'un kit visiteur
 - Être équipé d'un smartphone (pour prendre des photos)
 - Formation à suivre de préférence sur site.
 - Salle de visio ouverte dès 13h. Se connecter en avance pour s'assurer du bon fonctionnement de l'équipement informatique.

En cas de situation de handicap contactez-nous pour mettre en oeuvre les modalités.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

EXPERIANCE | 213 rue de Gerland- Bâtiment B3 LYON 69007 | Numéro SIRET: 80469221800014 | Numéro de déclaration d'activité: 82691367169 (auprès du préfet de région de: Auvergne Rhone-Alpes)

Une formation animée par un formateur Qualité, expert HACCP

Moyens pédagogiques et techniques

- Atelier pratique : manipulation du PMS, prises de photos sur site et analyse collective des photos
- Support Apprenant
- Support de présentation Intervenant

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Positionnement pré-formation
- Emargement numérique
- Satisfaction à chaud et à froid
- Certificat d'assiduité et de validation de l'action de formation.
- Compte-rendu intervenant

Accessibilité

Nous programmons les dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

En cas de situation de handicap contactez nous au 04 12 05 09 49 pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.