

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE - MANAGER DE CUISINE

En tant que manager de cuisine, vous avez un rôle à jouer pour prévenir les non-conformités sur votre site de production et les gérer lorsqu'elles surviennent. C'est ce que vous découvrirez dans cette classe virtuelle pratique et opérationnelle !

Durée: 3.50 heures (0.50 jours)

Profils des stagiaires

- Manager de cuisine

Prérequis

- Aucun

Lieu

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

Objectifs pédagogiques

- Animer la démarche HACCP auprès de ses équipes ; les accompagner dans le respect du PMS
- Valider et archiver les documents d'enregistrement
- Connaître et appliquer les conduites à tenir en cas de non-conformité

Contenu de la formation

- Vérification de l'environnement informatique du participant
- Rôles et missions du manager de cuisine
 - Informer les équipes
 - Garder un œil qualité sur les opérations réalisées en cuisine
- Adopter la bonne attitude
 - Avoir le réflexe "Plan de maîtrise sanitaire"
 - Gérer les documents d'enregistrement
 - Que faire en cas de non-conformité ?
 - Que faire en cas de contrôle externe ?
- Recommandations préalables
 - Avoir suivi la formation "Hygiène et sécurité alimentaire - Cuisinant"

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

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Un formateur Qualité, expert HACCP

Moyens pédagogiques et techniques

- Support apprenant
- Support intervenant

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

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