

1 jour, 7 heures

Formation en présentiel

Tarif inter 425 € Net de taxe / participant

Tarif intra : Nous consulter

PUBLIC CONCERNÉ

Responsable de restauration - Chef de cuisine, Diététicienne, Personnels de restauration, Personnels de cuisine

Nb stagiaires mini 2 – maxi 12

PRÉREQUIS

Aucun

QUALIFICATION DES FORMATEURS

Expert HACCP

METHODES PEDAGOGIQUES

Alternance d'apport théorique et de mise en situation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis : évaluation en fin de formation

Évaluation de satisfaction à l'issue de la formation

ACCES A LA FORMATION

Entretien avec un chargé de formation

MODALITES D'ACCES DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Transition écologique formation est en capacité d'accueillir ou réorienter toute personne en situation de handicap. Pour assurer un suivi optimal, merci de nous contacter.

COMPÉTENCE VISÉE

Cette formation permet un ancrage important des apports théoriques en lien avec la mise en application sur le terrain et amène une réelle

prise de conscience des risques encourus. Cette formation est basée sur l'exemple permanent du fonctionnement des sites.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Comprendre les exigences réglementaires
- Renforcer les acquis des agents en termes de maîtrise sanitaire
- Transmettre les connaissances sur les règles d'hygiène en restauration collective pour respecter les bonnes pratiques d'hygiène
- Transmettre les connaissances en termes de traçabilité, de plan HACCP pour les respecter
- Présentation du principe du plan de maîtrise sanitaire
- Accompagner les agents dans la capacité à s'auto évaluer et devenir acteur de la maîtrise sanitaire

PROGRAMME

La méthode HACCP: Présentation de la méthode et techniques de mise en œuvre

L'analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration collective

Les moyens de maîtrise des risques

Les enregistrements relatifs à la qualité: plan de maîtrise sanitaire et traçabilité

Les instructions et procédures de travail

Le nettoyage et la désinfection