

DUREE

Deux jours

TARIF

Sur devis

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

Groupe de 6 personnes

Horaires et lieux communiqués à l'inscription

**OBJECTIFS**

- Répondre à l'exigence réglementaire du paquet hygiène européen
- Décrire les règles sanitaires appliquées dans la cuisine dans un référentiel
- Mettre en application votre référentiel PMS cuisine

**PUBLIC ET PREREQUIS**

- Public : Gestionnaires, gérants et responsables et seconds de cuisine
- Prérequis : maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et travailler en cuisine collective

**OUTILS ET METHODES PEDAGOGIQUES**

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama sous Powerpoint
- Support de formation couleur remis en fin de stage à chaque participant
- Participation et interactivité privilégiées entre stagiaires

**ÉVALUATION ET SUIVI**

- Evaluation des acquis en fin de formation sous forme de QCM
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)
- Fourniture d'une attestation de formation par stagiaire

Les participants doivent se munir de smartphones individuels avec une connexion internet lors de la formation (recours à l'application Klaxoon)

**PROGRAMME**

- Le cadre réglementaire
- Les éléments constitutifs du PMS :
 - o Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - L'hygiène du personnel
 - La maintenance des locaux et équipements
 - Le plan de nettoyage et de la désinfection
 - Le plan de lutte contre les nuisibles
 - La maîtrise des températures
 - Le contrôle à réception et à expédition
 - La gestion des déchets
 - o L'analyse des risques selon les principes HACCP
 - Le champ d'application de l'étude
 - L'analyse des quatre dangers
 - L'application aux diagramme(s) de fabrication de familles de produits finis
 - La surveillance des points déterminants et actions correctives
 - o Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait-rappel)
 - Ecrire les procédures
 - Élaborer et renseigner un formulaire de non-conformité

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 52 53 00609 53 auprès du préfet de région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Si la participation à la formation nécessite un accompagnement spécifique (situation de handicap), nous vous invitons à nous contacter afin de permettre au LDA53 d'organiser et de proposer des conditions d'accueil adaptées.