

DUREE

0,5 jour

TARIF

100 €/pers

LIEUX ET DATES

Période : mars à décembre 2023

Lieux : Laval – Mayenne – Château-Gontier

Date : mercredi après-midi (ou autre sur demande)

Groupe de participants : entre 6 et 12

OBJECTIFS

- Répondre aux exigences réglementaires du paquet hygiène
- Ecrire son référentiel de cuisine sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (partie 1)
- Ecrire toutes les procédures et formulaires en lien avec le personnel, les locaux, le matériel, le nettoyage et la désinfection, le plan de lutte contre les nuisibles et les méthodes de travail.

PUBLIC ET PREREQUIS

- Public : Responsable de cuisine et second de cuisine
- Prérequis : Avoir suivi une formation initiale aux Bonnes Pratiques d'Hygiène et travaillé en restauration collective

OUTILS ET METHODES PEDAGOGIQUES

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama
- Fourniture de documents (procédures et enregistrements) sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Support de formation papier remis en fin de stage à chaque participant

ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des acquis en fin de formation sous forme de QCM (format dématérialisé : Klaxoon)
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid) (format dématérialisé : Klaxoon)
- Fourniture d'un certificat de réalisation par stagiaire

PROGRAMME

Partie I du référentiel de cuisine : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication

- L'hygiène du personnel
- Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux
- La maîtrise des températures
- La gestion des déchets
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- La qualité de l'eau
- Les achats de marchandises
- Le déconditionnement
- Le stockage des denrées alimentaires
- Le prétraitement des primeurs
- La congélation et décongélation
- La gestion des produits entamés
- L'utilisation du lait cru et des œufs coquilles
- Le suivi de la dégradation de l'huile de friture
- Le refroidissement rapide
- La remise en température
- La distribution des produits finis
- La gestion des restes alimentaires

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

L'usage d'un smartphone avec une connexion internet est conseillé afin de répondre au sondage Klaxoon

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.