

**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 (règlement n° 852/2004)
- Ecrire son référentiel de cuisine sur « l'analyse des risques » (partie 2)
- Lister et définir les points déterminants et assurer leur maîtrise dans les fabrications culinaires

 **PUBLIC ET PREREQUIS**

- Responsable et second de cuisine
- Prérequis : avoir suivi le module n°1 de la formation PMS en restauration collective – clés du succès sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène

 **OUTILS ET METHODES PEDAGOGIQUES**

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama
- Fourniture de diagrammes de fabrication préétablis par grandes familles de produits finis ; tableau des dangers et plan de maîtrise des points déterminants
- Etudes de cas
- 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 (support dématérialisé : Klaxoon)
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid) (support dématérialisé : Klaxoon)
- Fourniture certification de réalisation par stagiaire

 **PROGRAMME**

Partie II du PMS : documents relatifs aux procédures fondées sur l'HACCP

- Le champ d'application
- Les catégories de familles de produits fabriqués
- Les diagrammes de fabrication
- Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes, ainsi que les mesures préventives associées
- Les documents relatifs aux points déterminants pour leur maîtrise (PrPo ; CCP) :

Liste argumentée des PrPo et CCP

Les seuils ou les limites critiques

Les procédures de surveillance

Les enregistrements de surveillance

La description des actions correctives

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.*