

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.