

Nouveau programme

DUREE

0,5 j

TARIF

110 € / personne

LIEUX ET DATES : EN PRESENTIEL

Période : mars à décembre 2024

Lieu : Laval – Mayenne – Château-Gontier

Date : mercredi (ou autre sur demande)

Groupe de participants : 6 à 12



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Disposer d'un plan de maîtrise sanitaire adapté à sa structure et répondant à la réglementation
- Ecrire les procédures internes et/ou compléter celles fournies par la cuisine centrale
- Mettre en place vos autocontrôles



PUBLIC ET PREREQUIS

- Public : cuisiniers ou agents de service en cuisine satellite
- Prérequis : Avoir suivi une formation initiale aux Bonnes Pratiques d'Hygiène en cuisine satellite



MOYENS PEDAGOGIQUES

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama
- Fourniture de documents (procédures et enregistrements) et d'un support de formation
- Questions au groupe, échanges questions-réponses



INTERVENANT

- Formatrice et expert en microbiologie des aliments au LDA53



ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des connaissances en début de formation et évaluation des acquis en fin de session sous forme de quiz Klaxoon
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid Klaxoon)



Fourniture d'un certificat de réalisation par stagiaire



PROGRAMME

- Les obligations réglementaires du paquet hygiène et les mesures de flexibilité pour les petites structures de la restauration collective
- Traduire les Bonnes Pratiques d'Hygiène sous forme de procédures écrites et d'enregistrements pour la traçabilité
- Mettre en place votre plan d'autocontrôles bactériologiques
- L'analyse des dangers
- L'alerte en cas de toxi-infection alimentaire
- Les attendus en cas de panne matériel, ou de mauvaise température observée ou de résultat bactériologique non satisfaisant

« 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.